



User / Install Guide

5 Series Gas Side Burner Accessories

VQGSB5131 | VQGPB5201

Table of Contents

Important Safety Instructions	EN-3
Before You Start.	EN-6
If Shipment Arrives Damaged	EN-6
Specifications & Installation	EN-8
Complementary Products	EN-8
Dimensions	EN-9
Gas Connections	EN-10
Gas Plumbing	EN-10
Natural Gas	EN-10
LP Gas	EN-11
LP Connections	EN-11
Gas Conversion Kits	EN-11
Electrical Connections	EN-13
Optional Electrical Kits	EN-13
Testing The Installation.	EN-14
Important Safety Precautions	EN-15
A Message To Our Customers.	EN-16
Using Your Accessory	EN-17
Accessories Covered In This Manual.	EN-17
How To Light Your Grill Accessory	EN-17
Checklist Before Each Use (For Your Safety)	EN-17
Using The Power Burner	EN-18
Smell Of Gas While Cooking	EN-18
Yellow Flames.	EN-18
Lighting Instructions For All Accessories.	EN-19
Safety Practices And Precautions.	EN-19
At Each New Season.	EN-19
Purging The Gas Lines.	EN-19
Match Lighting	EN-19
Low Heat Flame Adjustment	EN-20
Contacting Customer Service	EN-21
Schematics	EN-22
Viking Range, LLC Outdoor Warranty.	EN-23

Important Safety Instructions

Read and Follow!

WARNING

READ THIS MANUAL CAREFULLY and completely before using your grill to reduce the risk of:

1. Fire
2. Burn hazard, personal injury or property damage
3. Ruined steaks or other unpleasant cooking experiences
4. Unapproved installation or servicing.

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death.

Read this manual thoroughly before installation, use, or servicing of this product.

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. Shut off all gas supply lines to the grill accessory.
2. Extinguish any open flames.
3. Carefully open the lid. Remember, it may be extremely hot!
4. If odor continues, keep everyone away from the grill accessory and immediately call your gas supplier or your fire department.

WARNING

1. DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING

1. The outdoor cooking gas appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kPa).
2. The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

STATE OF MASSACHUSETTS

1. Massachusetts requires all gas be installed using a plumber or gas fitter carrying the appropriate Massachusetts license.
2. All permanently-installed natural gas or propane installations require a "T" handle type manual gas valve be installed in the gas supply line to this appliance.
3. This does not apply to portable propane installations using a 20 pound cylinder.

⚠ WARNING

- Never use dented, rusty or damaged propane cylinders. Never store additional or empty propane cylinders in the cabinet or in the vicinity of this or any other appliance. Do not store propane cylinders indoors or on their sides.
- Children should never be left alone or unattended in an area where an accessory is located. Place your accessory well away from areas where children play. Do not store items that may interest children in or around the area of your accessory, in your accessory cart, or in the masonry enclosure.
- Never move the accessory when hot. When in use, portions of the accessory are hot enough to cause severe burns.
- Always maintain the required clearances from combustibles as detailed. Accessories are designed for outdoor use only. Never use in a garage, building, shed, breezeway, or other enclosed area. Do not use this equipment under any unprotected overhead combustible construction.
- Grill accessories are not designed or certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats or any other moving installation.
- Always have an ABC Fire Extinguisher accessible — never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.
- Storing your accessory: Store your accessory in a well-ventilated area. If stored indoors, detach and leave LP cylinder outdoors in a well-ventilated area away from heat and away from where children may tamper with it.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Electrical cords should be placed away from walkways to avoid tripping hazard.
- Do not repair or replace any part of the accessory unless specifically recommended in this manual. Other service should be performed by a qualified technician.
- If the accessory is installed by a professional installer or technician, be sure that he/she shows you where your gas supply shut-off is located. All gas lines must have a shut-off that is readily and easily accessible. If you smell gas, check for gas leaks immediately. Check only with a soap and water solution. (See INDEX: “Leak Testing” for further details.) Never check for gas leaks with an open flame.
- Inspect the LP gas supply hose prior to each use of the accessory. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced before using the accessory.
- Never remove the grounding prong from the plug or use this product with an ungrounded, 2-prong adapter.

THIS MANUAL MUST REMAIN WITH THE PRODUCT OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

This product complies with ANSI standard Z21.58/CSA 1.6 latest edition and has been tested and approved by Intertek.



To obtain replacement parts or service contact:

Viking Range, LLC

Preferred Customer Service

5601 Viking Road, #525

Greenwood, Mississippi 38930 USA

Service: (888)-845-4641

WARNING

1. Always maintain the required clearances from combustible construction as detailed. The grill is designed for outdoor use only. Never use in a garage, building, shed, breezeway or other enclosed area. This grill shall not be used under any unprotected overhead combustible construction.
2. Gas grills are not design certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats or any other moving installation.
3. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Electrical cords should be placed away from walkways to avoid creating a tripping hazard.
4. Do not repair or replace any part of the grill unless specifically recommended in this manual. Other service should be performed by a qualified technician.
5. All gas lines must have a shut-off that is readily and easily accessible. Be sure the owner knows where the shut-off is located. If you smell gas, check for gas leaks immediately. Check only with a soap and water solution. Never check for gas leaks with an open flame. (See "Leak Testing" for further details.)
6. Never locate the grill under a roof or overhang, in a building, garage, shed or other such enclosed area.
7. Never locate the grill under unprotected combustible construction.

WARNING

This outdoor cooking appliance must only be used outdoors and must not be used in a building, garage, or any other enclosed area.

1. An appliance is considered to be outdoors if installed within a shelter with no more than three sidewalls and with no overhead cover. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
2. An appliance is considered to be outdoors if installed within a shelter with a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
3. An appliance is considered to be outdoors if installed within a shelter with a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls as long as 30% or more of the horizontal area of the enclosure is permanently open and unrestricted. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

Before You Start

WARNING

- Never install this product into a combustible enclosure. Doing so could result in fire, property damage and personal injury.
- Never locate the accessory under a roof or overhang, in a building, garage, shed or other such enclosed area.
- Always maintain the required clearances from combustibles as detailed. Accessories are designed for outdoor use only. Never use in a garage, building, shed, breezeway, or other enclosed area. Do not use this equipment under any unprotected overhead combustible construction.
- Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or Natural Gas and propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, in Canada.

If Shipment Arrives Damaged

VISIBLE LOSS OR DAMAGE

Be certain any visible damage to the carton is noted on freight bill or express receipt and signed by the person making delivery.

FILE CLAIM FOR DAMAGES IMMEDIATELY, regardless of extent of damage.

CONCEALED LOSS OR DAMAGE

If damage is unnoticed until the accessory is unpacked, notify the transportation company or carrier immediately and file a “concealed damage” claim with them. This should be done within (15) days of the date delivery is made to you. Be sure to hold on to the container for inspection. We cannot assume responsibility for damage or loss incurred in transit. (See INDEX: “Obtaining Service” for further details.)

IMPORTANT NOTES

WHERE'S THE WIND?

When selecting a suitable location, consider important factors such as exposure to the wind and foot-traffic patterns.

If you have a freestanding grill, position it so the prevailing wind blows into the front control panel (at your back when grilling), supporting the proper front-to-rear airflow.

Built-in accessories located in areas with prevailing winds should be protected by a wind barrier.

HOW LONG IS YOUR RUN?

Keep all gas supply lines as short as possible because gas lines lose pressure over distance and with each elbow and tee that is added. This drop in pressure affects accessory performance. (See INDEX: “Gas Supply Line Runs” for further details.)

ARE YOU “ON-THE-LEVEL”?

Proper leveling during installation is critical. An accessory that is out of level will cause erratic burner combustion and inefficient, uneven heating. A carpenter’s spirit level should be used to level the accessory both front-to-back and side-to-side.

If the floor is uneven or has a decided slope, re-leveling may be required each time you move a freestanding unit.

BUILT-IN INSTALLATIONS

Built-in accessories are intended for installation in a built-in enclosure constructed of non-combustible materials.

The accessory drops into the opening shown in the cutout detail drawing and hangs from its counter-top trim. A deck is not required to support it from the bottom.

Pay special attention to the provisions shown for gas line hook-up. (See INDEX: "Cut-out Dimensions for Built-in Grills & Accessories")

Installation provisions may be made for the power burner installation. The power burner cooking height may be reduced to better accommodate large cooking pots. Clearances to combustible material must be maintained as outlined. No combustible material shall be used in the construction of a counter top using a recessed application.

The enclosure should have ventilation holes to prevent gas build-up in the event of a leak. The counter should be flat and level. (Refer to ANSI Z21.58 Standard for Outdoor Cooking Gas Appliances, Section 1.7 Enclosures For Self Contained LP-Gas Supply Systems or local codes for additional information.)

The grill accessory may be powered from either a 120 volt, 60 hertz, 15 amp GFI certified outlet installed by a qualified electrician OR it may be powered directly from your grill transformer power supply.

When a grill is not available or if the grill is not located close enough to the accessory a LASK (Accessory Switch Kit) is available as an optional purchase.

CLEARANCE TO COMBUSTIBLE MATERIALS

Minimum clearance from the sides and back of the accessory to adjacent combustible construction below the counter top is 12" from the sides and back.

Minimum clearance from sides and back of unit to adjacent combustible construction extending above the counter top is 18" from the sides and back.

Do not use this appliance under unprotected overhead combustible surfaces.

Specifications & Installation

The guides, measurements and dimensions detailed below are designated to assist you with planning your outdoor kitchen.

NOTE: Due to continuing product innovation, specifications are subject to change without notice.

IMPORTANT: Please reference the Care & Use / Installation manual for details on gas plumbing requirements, electrical specifications and the proper installation of your outdoor kitchen equipment. This manual can be downloaded from our website at www.vikingrange.com.

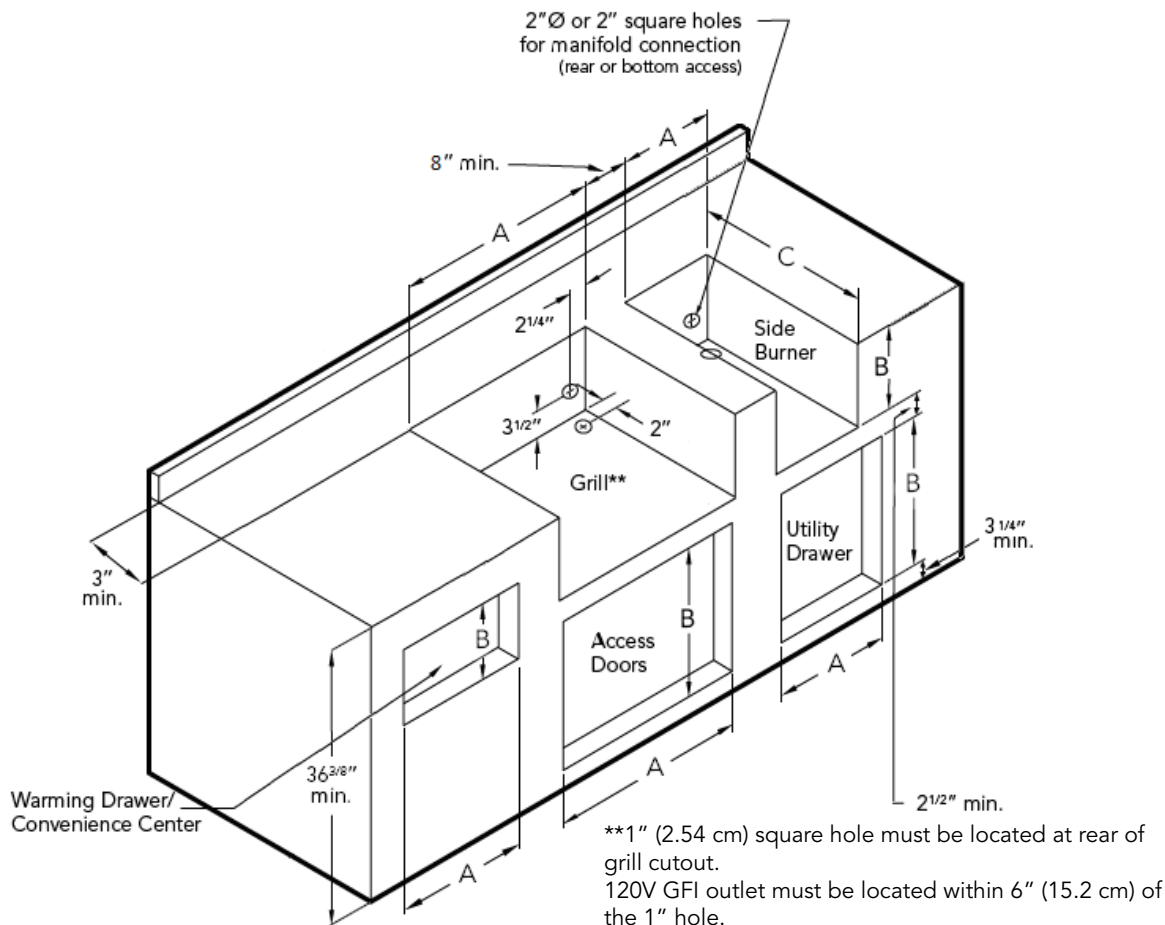
GRILLS			
MODEL	A	B	C
VQGI5301	29.00	10.88	24.50
VQGI5361	35.00	10.13	22.00
VQGI5421	41.00	10.88	24.50
VQGI5541	53.00	10.88	24.50

WITH INSULATED JACKET INSTALLED			
MODEL	A	B	C
VIJ5301	36.00	11.63	26.50
VIJ5361	42.00	11.63	24.00
VIJ5421	48.00	11.63	26.50
VIJ5541	60.00	11.63	26.50

Complementary Products

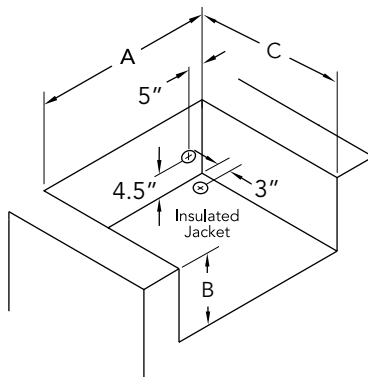
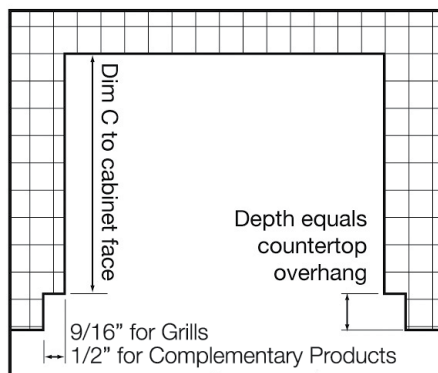
SIDE BURNERS			
MODEL	A	B	C
VQGSB5131	12.13	10.63	24.50
VQGPB5201	19.00	10.63	22.00

WARMING DRAWERS			
MODEL	A	B	C
VQEWD5301	28.50	10.00	20.50
VQEWD4201	40.25	19.38	24.50



COUNTER TOP NOTCH DETAIL

Only required if island counter top overhangs the face of the island



MAXIMUM RUNS FOR ALL APPLIANCES ON SUPPLY LINE

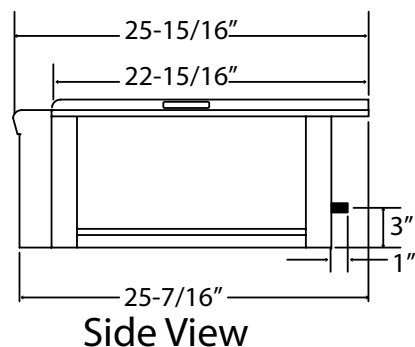
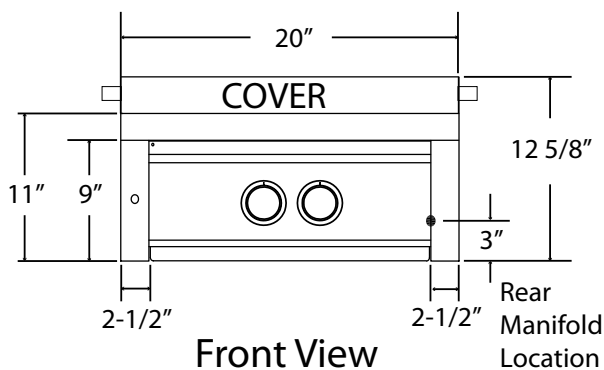
Run Length 3/4\" Pipe (in feet)	Max BTU for all Appliances on line
10	360,000
20	245,000
30	198,000
40	169,000
50	150,000
60	135,000
70	123,000
80	115,000

MODEL-SPECIFIC BTU OUTPUTS

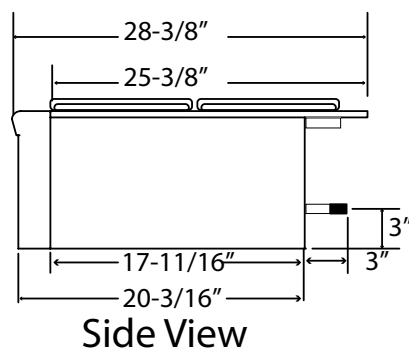
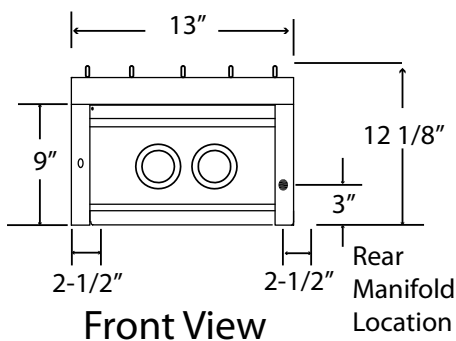
MODEL	INNER BURNER	OUTER BURNER	OPEN TOP BURNER	TOTAL INPUT
VQGPB5201(N/L)SS	13,000	34,000		47,000 BTU/Hr
VQGSB5131(N/L)SS			2 @ 15,000	30,000 BTU/Hr

Dimensions

VQGPB5201



VQGSB5131



Gas Connections

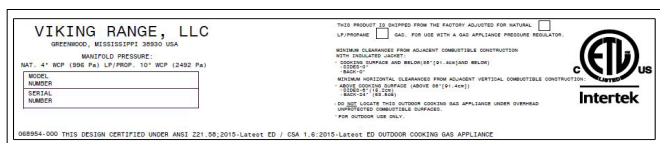
Gas Plumbing

⚠ WARNING

Never connect a gas line directly to the accessory. A pressure regulator must be installed on all gas equipment. All local codes require that the pressure regulator supplied with your accessory is used. Removing or failing to install the pressure regulator can result in fire and serious personal injury and will void the warranty.

The accessory is factory set to use either propane (LP) or natural gas (NAT). It is critical that the gas you use matches that which the accessory was set up for. You can verify that by checking the **rating plate**.

The rating plate is located on the heat shield behind the front panel or on the back side of the accessory.



Ensure that the gas supplied meets with the minimum pressure requirements.

Do not operate the accessory on any gas other than that for which the accessory has been set.

FUEL	WC MAX INLET	WC MIN UNDER FULL LOAD
Nat Gas	7 in	4 in
LP	14 in	10 in

Water Column Requirements

Both the regulator and the manifold orifices have been tuned for the type of gas specified on the rating plate.

Converting to a different type of gas requires a conversion kit which is included with your side burner accessory and must be installed by a qualified technician.

All installation and all installation parts must conform to local codes with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70-1990 and the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54 in the U.S. and CGA-B149.1/.2 in Canada.

Canadian installations must conform to CGA-B149.1/.2 natural gas/propane installation code. (Canada)

Natural Gas

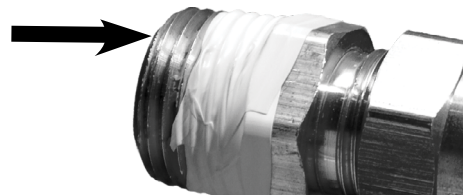
Viking Range, LLC recommends that only qualified professionals perform the required plumbing on this product.

The gas supply line must be sized to accommodate the total BTU requirements of all the gas-fired equipment that will be connected to that line.

In no case should pipe less than 3/4" inside diameter or 1" outside diameter be used.

- Calculate the total BTU output of all equipment and refer to "INDEX: Gas Supply Line Runs" for allowable run distances. Failure to meet these minimum requirements may reduce performance of the accessory and any other appliances running on that supply line.
- Always keep supply line runs as short as possible. (See INDEX: "Gas Supply line runs")
- A gas shut-off valve must be installed in an easily accessible location by a qualified plumber.
- Keep any threading compound off of the first two pipe threads to avoid having any small pieces of compound break loose and clog a burner valve or orifice. Do not put sealant on any male end of flare fittings.

Keep last two threads clean



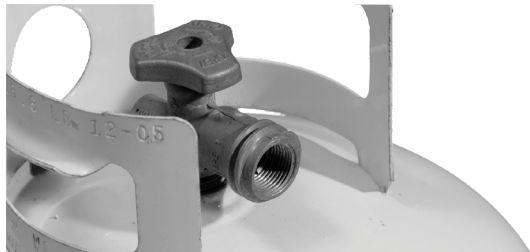
For built-in installations, it is recommended that any flexible pipe used be kept as short as possible. (See INDEX: "Gas Connections" for typical permanent hook up.)

LP Gas

Accessories set up for LP gas come equipped with an LP hose/ regulator assembly for connection to a standard 20 lb. LP cylinder. (Type 1).

All fittings necessary to attach the assembly to the accessory are included.

Permanently plumbed LP connections, such as those in

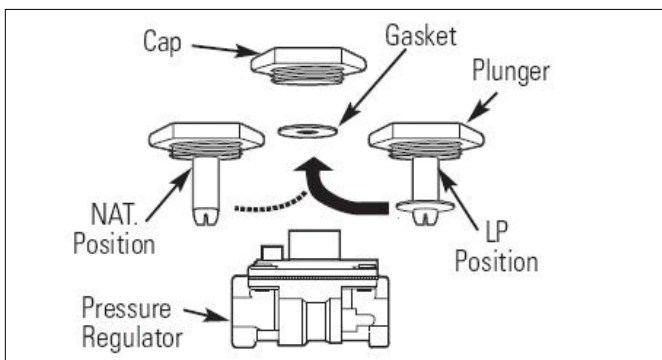


LP cylinder with type 1 valve connection

line with a bulk cylinder, require a 4/11 regulator.

When using the 4/11 regulator you must ensure that it is set for the proper fuel type. This is done by removing the regulator cap and gasket and looking at the bottom of the plunger to see what fuel type is visible. This is the regulator fuel setting. NAT is for natural gas and LP is for propane gas. The LP setting can be further identified by the large diameter disk on the bottom of the plunger. To change from one gas to the other simply push the plunger to the side to snap it out of the cap, turn the plunger so it reads the desired gas type on the bottom, and push the plunger until it snaps back into place in the cap then replace the cap into the regulator.

Never connect an unregulated gas line to the grill.



When exchanging your cylinder for a refill, exchange only for a Type 1 20lb cylinder with an over-fill protection device.

Never use a cylinder with a damaged valve.

A dented or rusty LP cylinder may be hazardous and should be avoided. If in doubt, have it checked by your LP supplier.

Always check for leaks after every LP cylinder change. (See INDEX: "Leak Testing" for further details.)

Always shut off the LP-gas supply at the cylinder when the accessory is not in use.

Cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children. If your accessory is stored indoors, the LP cylinder must be stored outside.

LP Connections

Make sure the LP cylinder valve is fully closed. It is possible for the valve to be open without releasing gas but, as soon as you start connecting the regulator, gas will leak from the connection.

Insert the regulator inlet into the cylinder valve and turn the black coupler clockwise until the coupler is hand tight. Do not over-tighten this connection.

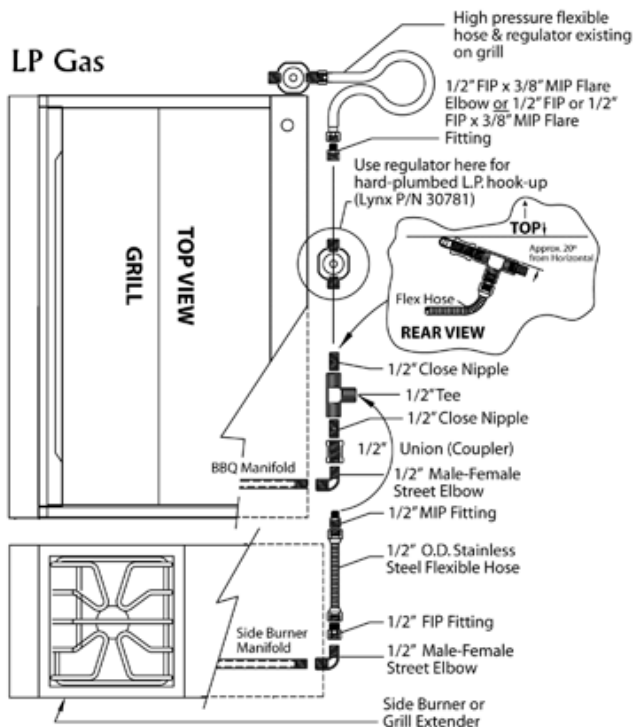
To disconnect the coupler, first make sure the main cylinder valve is turned off. Grasp the coupler and turn counter clockwise. Always leak-test the connection after refilling or exchanging LP cylinders. (See INDEX: "Leak Testing" for further details.)

Gas Conversion Kits

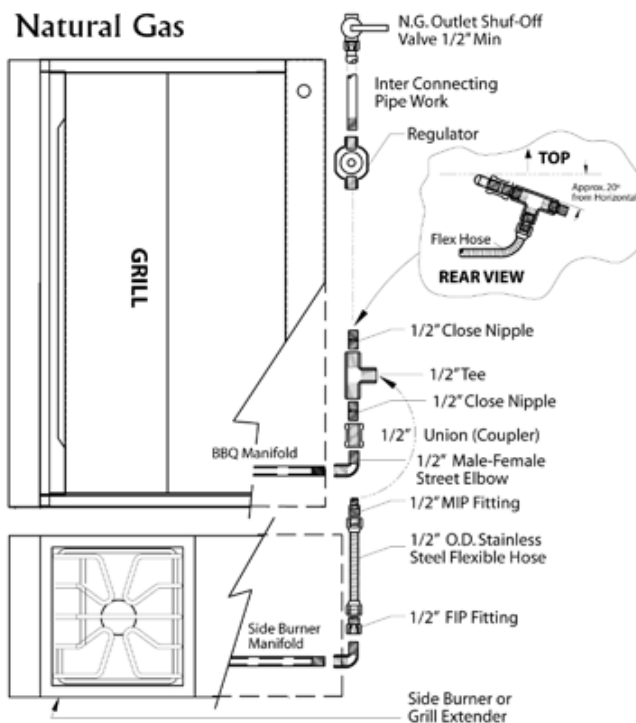
Gas conversion kits are available from to allow the grill to operate on either Natural Gas or LPG. These kits should be installed by a qualified technician.

These kits come with complete installation instructions and should be read completely and fully understood before installing the conversion kit.

Propane Hook Up



Natural Gas Hook Up



! WARNING

COLD WEATHER WARNING: PROPANE

Extremely cold temperatures may cause your burner to light inside the burner instead of outside. Once lit, if you hear a 'whooshing' sound, immediately turn the burner knob off to extinguish the flame and then immediately re-light the burner.

Electrical Connections

Optional Electrical Kits

Each accessory includes 6 feet of wiring (coiled inside the back of the accessory) to connect the accessory to a Viking Range, LLC grill. Additionally, 2 specialized electrical kits are available to purchase for your accessory, depending upon how it will be installed. Each electrical kit ships with an instructional sheet for assembly. Assembly instructions and schematics/drawings can also be found on our website at www.vikingrange.com.

LASK Accessory Switch Kit

This switch and transformer kit allows independent control of a accessory burner without connection to a grill. The kit contains a transformer and mounting bracket as well as a switch assembly with a mounting plate.

LPEK Power Extension Kit

The Power Extension Kit provides 12 feet of additional wire between your grill and accessory burner.

Installation requires an outdoor 120VAC 15A GFI (Ground Fault Interrupter) electrical outlet adjacent to the accessory.

The GFI outlet features an internal breaker that reduces shock hazard. This type of outlet should be installed by a qualified electrician either inside the island enclosure for built-in units, or near the location where a free-standing unit will be used.

For built-in accessories, the supplied 12V transformer is connected to the accessory during installation.

If the electrical system fails to operate, a connection may have come loose in shipping or the GFI may have tripped, requiring a reset. See the Troubleshooting section for more details.

CONNECTING THE WIRING

The accessory electrical harnesses are designed to provide power for both ignition and lighting. While ignition is controlled at the accessory, lighting is controlled at the grill.

You can control lighting at the accessory by installing the Accessory Light Switch (LASK).

Disconnect the 4-pin connector on the grill and connect those plugs to the mating plugs on your accessory. (See Index "Electrical Connections")

Important note: If using multiple accessories with the Control Illumination/Blue LED'S, a connector for this purpose is built into the accessory wiring. This will allow you to use the light switch on your grill to actuate the power on more than one accessory.

Testing The Installation

Before turning the gas supply on, check for proper installation using the following test:

1. Plug the transformer back into the receptacle.
2. Push in the gas control knob on your accessory and watch the igniter. It should glow bright and steady.
3. Turn on the light switch on the grill. Both the grill and the grill accessory lights should operate together. This indicates a proper assembly.

Turn the gas on to all appliances.

4. Perform a leak test if you have not done so since plumbing the unit.
5. Check all burners for proper ignition. Refer to the Lighting Instructions for Side Burners.

FIXING A GAS LEAK

1. Shut off the gas supply
2. Turn all grill controls to the “ON” position to purge the grill of any gas build-up, then turn the controls back “OFF”.
3. Wash off the soapy solution with cold water and dry.
4. Tighten the loose joint, or replace the faulty part with manufacturer-recommended replacement parts.
5. DO NOT attempt to repair the LP cylinder valve if it is damaged. The only way to safely resolve a damaged cylinder is to REPLACE IT.
6. Repeat the leak test to ensure that no leaks are present.

LEAK TESTING

DANGER

To prevent fire or explosion hazard, DO NOT smoke or allow any potential source of ignition (sparks, electrical arcing, etc) in the area while performing a leak test. Leak tests should be conducted outdoors only. Never conduct a leak test using fire or flame.

Leak Test Procedure:

1. Create a soapy solution of 1 part soap and 3 parts water.
2. Confirm that all control knobs are in the off position.
3. Turn on the fuel supply. For natural gas, turn the valve handle 1/4 turn to align with the gas flow.
4. For LP, turn the cylinder valve knob counter clockwise one full rotation.
5. Apply the soap solution generously by paint brush or squirt bottle on all connections and fittings.
6. If bubbles appear to “grow” on any of the connections, you have a gas leak. IMMEDIATELY turn off the gas supply.

Important Safety Precautions

PLEASE REVIEW THESE IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS BEFORE YOU USE YOUR GRILL ACCESSORY.

1. NEVER LEAVE THE GRILL ACCESSORY UNATTENDED WHILE COOKING.
2. Ensure all tie-down wires have been removed from the burners.
3. Always use caution when operating the grill accessory in a windy area. (See INDEX: "Grilling in Windy Conditions" for further details.)
4. Avoid wearing loose-fitting garments or long sleeves while grilling. They could ignite.
5. Never touch the grill accessory racks or immediate surrounding metal surfaces with your bare hands while grilling.
6. Use an insulated glove or mitt when opening and operating the grill accessory.
7. The grill accessory covers must be fully removed or opened while lighting the grill accessory. Releasing fuel into a closed grill accessory before lighting will not make it light sooner or more efficiently. It will only risk explosion and personal injury or death. Never lean over hot grill accessory surface or look directly into the grill accessory when attempting to light.
8. Do not heat unopened food containers as pressure build-up will cause the container to explode.
9. Do not use aluminum foil to line grill accessory racks or drip pans. This will alter the airflow or trap excessive heat in the control area and can melt knobs and ignition modules. Such damage is specifically excluded from your warranty.
10. Never use charcoal or any other solid fuel in the grill accessory.
11. Cooking excessively fatty meats and oils will cause flare ups. Internal fires or damage caused by them or by the grill accessory being left unattended while cooking are not covered under the terms and conditions of our warranty.
12. Never grill without a drip pan in place if your accessory utilizes a built-in drip pan. Always ensure the drip pan is pushed all the way to the back of the grill accessory. When not correctly in place, hot grease can leak downward and produce a fire or explosion.
13. Grease is extremely flammable. Let hot grease cool down before attempting to handle or dispose of it. The drip tray should be cleaned of grease on a regular basis.
14. Do not use the grill accessory unless a leak check has been performed on all gas connections. (See INDEX: "Leak Testing" for further details.)
15. Never operate the grill accessory while under the influence of alcohol or drugs.
16. Do not lean on side shelves and never place a load weighing more than 25 pounds on a side shelf.
17. If any burner does not light or goes out during operation, turn off all gas control knobs and wait five (5) minutes before attempting to re-light.

A Message To Our Customers

You've just joined a discriminating collection of amateur and professional chefs that take outdoor cooking to a new level.

Viking Range, LLC manufactures many accessory cooking appliances to compliment your grill and your desire for truly superior cooking results.

Your appliance has been designed and built with meticulous attention to detail and it offers some unique and powerful features. You can achieve maximum performance and enjoyment of these features only by carefully reading this manual ... before your first cook-out.

This manual includes important safety tips and great hints for better grilling. You should keep it handy for easy reference.

Also, we enjoy hearing from our customers. We like to hear about your successes but also about any difficulties you are having. Please feel free to contact us with any questions or problems, or just to share a new recipe. Please include the model number of your appliance in your correspondence.

With the proper use and care this product will provide years of trouble free service.

Should your appliance change ownership, please make sure that the new owner receives this manual.

Thanks again for your purchase. Enjoy!



Using Your Accessory

This manual covers several accessory appliances and optional accessories for those appliances. Except where noted, the assembly, installation and use of these accessories is identical.

Accessories Covered In This Manual



POWER BURNER

model
VQGPB5201(N/L)SS
The Power Burner is a dual-ring commercial style burner with a range of 3,000 to 47,000 BTU's.



DOUBLE SIDE BURNER

model
VQGSB5131(N/L)SS
The double side burner features two 15,000 BTU burners for cooking smaller food items. The side burner is designed for installation in a non-combustible, built-in enclosure.

How To Light Your Grill Accessory

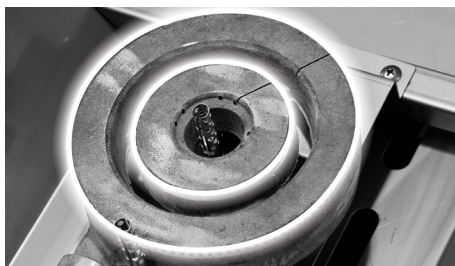
1. Before each use, complete the checklist below.
2. Make sure all burner control knobs are in the "OFF" position.
3. Push and hold the control knob for 5-7 seconds, allowing the igniter to heat up.
4. Turn the knob to the "LITE" position.
5. After ignition set the knob to the desired setting.

Checklist Before Each Use (For Your Safety)

- Do you smell gas? If yes, shut off everything and call the gas company or a qualified plumber to check for leaks, if not please continue.
- Are you prepared to stay with the side burner during the entire cooking process? If not, gather what you need before starting the lighting process. If yes, please continue.
- Is your cooking area free and clear of any combustibles, besides your food, that might ignite? If no, clear the area before starting the lighting process, If yes, please continue.
- Do all control knobs turn freely? If not, call for service; if yes, please continue.
- If you are using a portable propane cylinder, is it connected and leak tested? If not, check the connection before continuing. If yes please continue.
- Do you know where your side burner's main gas supply shut-off valve is located? If not, locate it before continuing. If yes, please continue.
- Are all burners properly seated in the side burner? If not, seat the burners properly before continuing. If yes please continue.
- Is the wind blowing just lightly and not blowing on the side burner? If not, wait until the wind subsides and then continue with the lighting process.

Using The Power Burner

The power burner incorporates a cast brass, dual-ring, burner.



Each ring can be independently operated for maximum heat control. Used together they can generate up to 47,000 BTU's.

The knob on the left controls the outer burner ring and the knob on the right controls the inner burner ring.

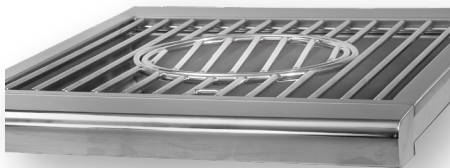


The Hot Surface ignition system provides reliable ignition. The main grate can easily handle oversized stock

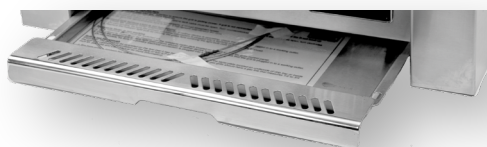


pots and removing the center grate accommodates a commercial style round-bottom wok base (12 inch minimum).

The power burner also features a fully extendable



stainless steel drip pan.



Smell Of Gas While Cooking

! WARNING

IF YOU SMELL GAS WHILE THE GRILL ACCESSORY IS OPERATING, IMMEDIATELY TURN OFF ALL BURNERS AND SHUT OFF THE MAIN FUEL SUPPLY.

- Perform a leak test (See INDEX: "Leak Testing" for further details.)
- Check for blockages.

Yellow Flames

A yellow flame on the main burners indicates a lack of air. But, if the air around the grill is dusty or if heavy grease is present, some orange tips on the burner flame are normal.

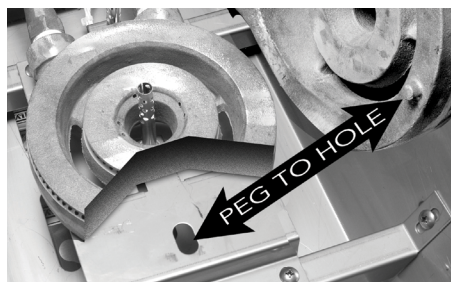
- **ADJUST THE AIR SHUTTER**

ONLY DO THIS WHEN THE ACCESSORY HAS COOLED DOWN COMPLETELY! Make sure all grill controls are in the "OFF" position.

1. Remove the cooking grates.
2. Reach under the drip guard and rotate the air shutters to adjust.



3. Ensure that the burner is seated correctly on the frame, with the brass peg seated inside the positioning hole.
4. Re-light and check the flame.



Lighting Instructions For All Accessories

Safety Practices And Precautions

WARNING

Read the 'User Manual/Installation Instructions' carefully and completely before using your grill or grill accessory to reduce the risk of fire, burn hazard or other injury.

Ensure that burner ties and all packing materials are removed before lighting any new accessory.



At Each New Season

At the start of each new grilling season you should remove the cooking grates and check the burners, venturis, orifices and valves for obstructions.

Spiders and insects often nest in these areas of the accessory and can disrupt air flow, causing damage to the accessory and personal injury.

Also, check all hoses and fittings for damage, abrasion, wear and tear and repair, if necessary, before turning the gas on.

Replacement pressure regulators and hose assemblies, must be the type specified by Viking Range, LLC. The pressure regulator and hose assembly supplied with the unit must be used.

If the unit is LP, screw the regulator into the tank and leak check the hose and regulator connections with a soap and water solution before operating the burner. Turn all knobs to OFF then SLOWLY turn on the gas supply valve.

Do not use any grill accessory if you smell gas.

Purging The Gas Lines

You should purge the gas line of air before attempting to light the grill accessory.

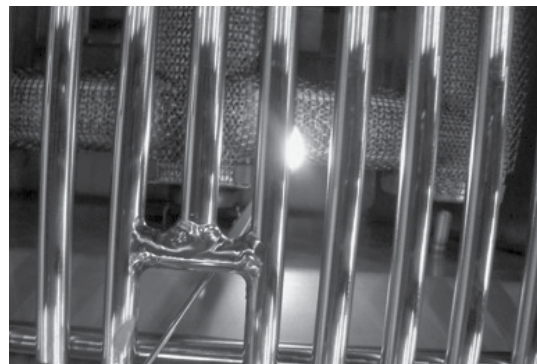
1. Make sure all grill controls are in the "OFF" position.
2. Slowly turn on the main gas supply.
3. Push in the control knob for the burner furthest from the fuel source. Using the burner furthest from the fuel source will completely purge the lines. It will take several seconds for the burner to light.
4. Hold the knob ON for about 20 seconds to allow the air in the system to purge and the burner to light
5. Wait at least 5 minutes after shutting off the control before attempting to light the burners.

Match Lighting

If a burner fails to light after several attempts, it can be match lit. If you've just attempted to light the burner with the igniter, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate before match lighting.

Make sure all knobs are in the OFF position. Keep your face as far away from the burner as possible.

Using the manual lighting rod, pass a lit match over the ports of the burner. The power burner features a lighting rod as shown above.



Push and turn the control knob of the burner to 'Lite'. If the burner does not light in 4 seconds, turn the knob off and wait 5 minutes before attempting again.

Low Heat Flame Adjustment

The burners on your accessory feature an adjustable low setting.

Fluctuations in gas pressure, gas conversion and even in the quality of the gas itself may affect burner performance at the “LOW” setting. It could be either too high or too low.

To adjust the burner for low setting:

1. Make sure the grill accessory is cool.
2. Remove the grates so that you can see the flame while adjusting the burner.
3. Light the burner and set it to “LOW”. (all the way counter- clockwise).
4. Pull off the control knob.
5. While holding the valve shaft with pliers, insert a thin flat-blade screwdriver into the shaft and, while watching the flame, adjust it to a minimum stable setting.



Use a small screwdriver for low setting burner adjustment.

Contacting Customer Service

If service is required, call your authorized service agency.

Have the following information readily available.

- Model number
- Serial number
- Software Version
- Date purchased
- Name of dealer from whom purchased

Clearly describe the problem that you are having. If you are unable to obtain the name of an authorized service agency, or if you continue to have service problems, contact Viking Range, LLC at 1-888-(845-4641), or write to:

VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 USA

Record the following information indicated below. You will need it if service is ever required. The serial number and model number can be located either on the underside of the drip tray (if you have one), on the heat shield behind the front panel, or on the inside left panel wall.

VIKING RANGE, LLC GREENWOOD, MISSISSIPPI 38930 USA		THIS PRODUCT IS SHIPPED FROM THE FACTORY ADJUSTED FOR NATURAL GAS. ☐ LP/GAS ☐ GAS. FOR USE WITH A GAS APPLIANCE PRESSURE REGULATOR. MINIMUM CLEARANCES FROM ADJACENT COMBUSTIBLE CONSTRUCTION WITH INSULATED JACKET: * TOPPING SURFACE AND BELOW (24" ABOVE AND BELOW): SIDE-TO-SIDE: 18" (457mm) * MINIMUM HORIZONTAL CLEARANCES FROM ADJACENT VERTICAL COMBUSTIBLE CONSTRUCTION: * REAR: 24" (610mm) (24" (610mm) FOR 30" (762mm) MODELS) * SIDE-TO-SIDE: 18" (457mm) * FRONT: 24" (610mm) (24" (610mm) FOR 30" (762mm) MODELS) * DO NOT LOCATE THIS OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE UNDER OVERHEAD UNPROTECTED COMBUSTIBLE SURFACES. * FOR OUTDOOR USE ONLY.		
NAT. 4" WCP (996 Pa) LP/PROP. 10" WCP (2492 Pa) MANIFOLD PRESSURE:				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">MODEL NUMBER</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">SERIAL NUMBER</td> </tr> </table>			MODEL NUMBER	SERIAL NUMBER
MODEL NUMBER				
SERIAL NUMBER				
00954-000 THIS DESIGN CERTIFIED UNDER ANSI Z21.50:2010-Latest ED / CSA 1.6:2010-Latest ED OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE				

Record the information indicated below. You will need it if service is ever required.

Model number _____

Serial number _____

Date of purchase _____

Date installed _____

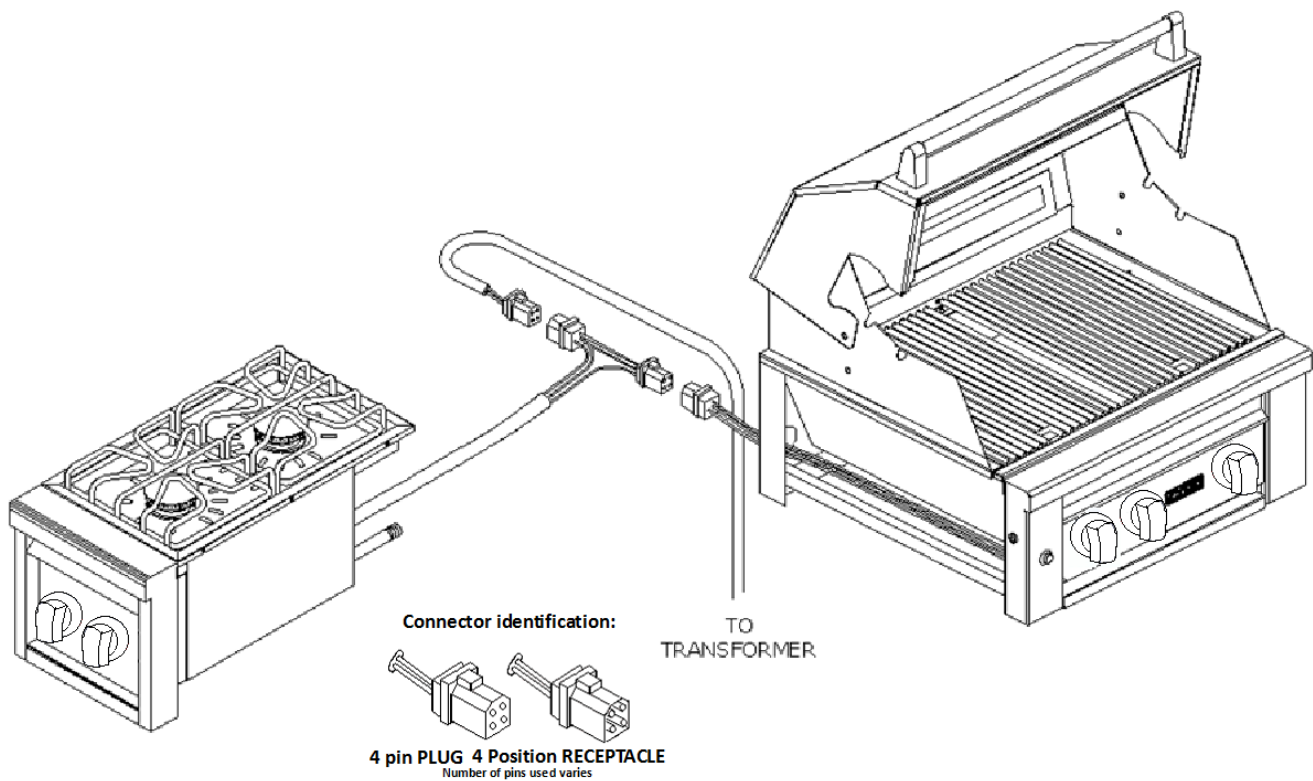
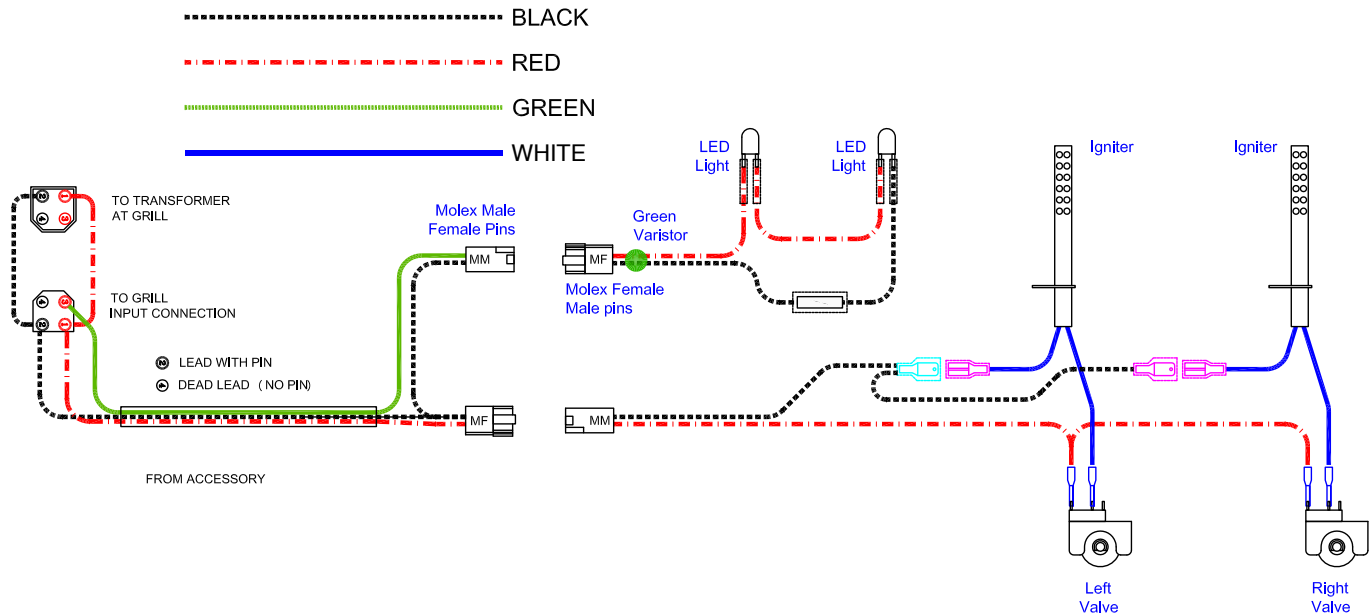
Dealer's name _____

Dealer's Address _____

If service requires installation of parts, use only authorized parts to ensure protection under the warranty.

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

Schematics



Viking Range, LLC Outdoor Warranty

ONE YEAR FULL WARRANTY

Outdoor products and all of their component parts, except as detailed below*, are warranted to be free from defective materials or workmanship in residential housed hold use for a period of one (1) year from the date of original retail purchase. Viking Range, warrantor, agrees to repair or replace at its option, any part which fails or is found to be defective during the warranty period. Warranty service must be performed by a Viking Range LLC authorized service agency or representative.

***90 Day Cosmetic Warranty:** Products are warranted to be free from cosmetic defects in material or workmanship for a period of 90 days from the date of original retail purchase. This warranty covers manufacturing based defects only and does not cover issues resulting from handling or installation. Inspection of the product should be made at time of delivery. Any defects must be reported to the selling dealer within the 90 day period. Viking Range LLC uses the most up to date processes and the best materials available to produce all color finishes. However, slight color variation may be noticed because of the inherent differences in painted parts and porcelain parts as well as differences in product location and natural or artificial lighting. Warranty service must be performed by a Viking Range LLC authorized service agency or representative.

***90 Day Residential Plus:** Viking products are designed and certified for residential use only. They are not intended for use in commercial applications. Viking products should only be used in accordance to national and local codes. Viking is not responsible for property damage or injury resulting from use in a commercial application.

To support the manufacturing quality of its appliance's Viking will provide a full 90 day warranty for products used in "Residential Plus" applications. This "Residential Plus" warranty applies to applications where use of the product extends beyond residential use but is in compliance with national and local code. In some jurisdictions these applications are zoned as residential. Examples of, but not limited to, such applications covered by this warranty are bed and breakfasts, fire stations, private clubs, churches, condominium/apartment common areas etc. Under this "Residential Plus" warranty, the product, its components and accessories are warranted to be free from defective material or workmanship for a period of ninety (90) days from the date of original retail purchase. Viking Range, LLC, warrantor, agrees to repair or replace, at its option, any part which fails or is found to be defective during the warranty period. This warranty covers parts and labor. This warranty excludes use of the product in all commercial locations such as restaurants, food service locations and institutional food service locations.

FIVE YEAR LIMITED WARRANTY

Any stainless steel burner assembly, ceramic pro sear burner, electric warming drawer element, grill grate, side/power burner grate, or briquette tray which fails due to defective materials or workmanship in normal residential use during the second thru the fifth year (outdoor products have 1 year full warranty) from the date of original retail purchase will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, shipping, handling and labor. Aesthetic conditions such as corrosion, scratching, discoloration, carbon/food build up or similar blemishes due to normal wear and tear, improper use or lack of maintenance is excluded from this warranty.

WARRANTY TERMS

This warranty extends to the original retail purchaser of the product warranted hereunder and to each transferee owner of the product during the term of the original purchaser's warranty. The warranty is transferable by the original retail purchaser via home sale only. If a transferee owner is unable to provide proof of purchase from the original purchaser and the product has not been previously registered, the production date of the product, located in the serial number on the product, will serve as the effective warranty start date.

The activation date of the warranty begins from the date of original retail purchase. In the case of new product purchase via building development sales, activation begins from the earlier date of either certificate of occupancy or 24 months from date of manufacture. Note date of manufacture is identified by serial tag on product.

This warranty does not cover units purchased as b-stock, liquidation, salvage, seconds, refurbished, as-is, used products. This warranty shall apply to products purchased in the United States and Canada. Products must be purchased in the country where service is requested. Warranty service must be performed by a Viking Range LLC authorized service agency or representative. Warranty shall not apply to damage resulting from abuse, accident, natural disaster, loss of electrical power to the product for any reason, alteration, improper installation, improper operation, or repair service of the product by anyone other than a Viking Range LLC authorized service agency or representative. This warranty does not apply to commercial usage. Warrantor is not responsible for consequential or incidental damage whether arising out of breach of warranty, breach of contract or otherwise. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations do not apply to you.

Owner shall be responsible for proper installation, providing normal care and maintenance, providing proof of purchase upon request, and making the product reasonably accessible for service. If the product or one of its component parts contains a defect or malfunction during the warranty period, after a reasonable number of attempts by the warrantor to remedy the defects or malfunctions, the owner is entitled to either a refund or replacement, at the warrantor's discretion of the product or its component part or parts. Warrantor's liability on any claim of any kind, with respect to the goods or services covered hereunder, shall in no case exceed the price of the goods or service or part thereof which gives rise to the claim.

WARRANTY SERVICE

Under the terms of this warranty, service must be performed by a Viking Range LLC authorized service agent or representative. Service will be provided during normal business hours. Labor performed at overtime or premium rates shall not be covered by the warranty. To obtain warranty service contact Viking Range LLC Customer Care at 1-888-845-4641. Please have model number, serial number, and date of original purchase available when calling. **IMPORTANT:** retain proof of original purchase to establish warranty period.

The return of the owner registration card is not a condition of warranty coverage. You should, however, return the owner registration card so Viking Range LLC can contact you should any question of safety arise which could affect you.

Any implied warranties of merchantability and fitness applicable to the above described burner assemblies, infrared rotisserie burners, grill grates, and stainless steel parts are limited in duration to the period of coverage of the applicable express written limited warranties set forth above. Some jurisdictions do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from jurisdiction to jurisdiction.

Specifications subject to change without notice.

Viking Range, LLC

5601 Viking Road, #525

Greenwood, Mississippi 38930 USA

(662)-455-1200

For product information, call 1-888-(845-4641)

or visit our web site at vikingrange.com



Guide d'Utilisation/d'Installation

Série 5 Accessoires Du Brûleur Latéral

VQGSB5131 | VQG PB5201

Table Des Matières

Important– Lisez Et Suivez Ces Instructions!	FR-3
Avant De Commencer	FR-6
Si Le Colis Arrive Endommagé	FR-6
Spécifications Et Installation	FR-8
Produits Complémentaires	FR-8
Dimensions	FR-9
VQGPB5201	FR-9
VQGSB5131	FR-9
Branchements Du Gaz	FR-10
Plomberie De Gaz	FR-10
Gaz Naturel	FR-10
Propane	FR-11
Raccordements Au Propane	FR-11
Trousse De Conversion Du Gaz	FR-11
Raccordements Électriques	FR-13
Contrôle De L'installation	FR-14
Précautions De Sécurité Importantes	FR-15
Un Message À Nos Clients	FR-16
Utilisation De Votre Accessoire	FR-17
Accessoires Couverts Par Ce Manuel	FR-17
Comment Allumer Votre Accessoire De Gril	FR-17
Liste de vérification avant chaque utilisation	FR-17
(pour votre sécurité)	FR-17
Utilisation Du Brûleur À Air Soufflé	FR-18
ODEUR DE GAZ PENDANT LA CUISSON	FR-18
FLAMMES JAUNES	FR-18
Instructions D'allumage Pour Tous Les Accessoires	FR-19
Pratiques Et Précautions De Sécurité	FR-19
À Chaque Nouvelle Saison	FR-19
Purger Les Conduites De Gaz	FR-19
Allumage À L'allumette	FR-19
Réglage Du Feu Doux	FR-20
Communiquer Avec Le Service À La Clientèle	FR-21
Schémas	FR-22
Garantie Extérieure	FR-23

Important– Lisez Et Suivez Ces Instructions!

AVERTISSEMENT

LISEZ CE MANUEL ATTENTIVEMENT et entièrement avant d'utiliser votre gril afin de réduire le risque de :

1. Feu
2. Brûlure, dommage corporel ou matériel
3. Biftecks ratés et autres expériences culinaires désagréables
4. Installation ou entretien non approuvé.

CE PRODUIT N'EST DESTINÉ QU'À UNE UTILISATION EXTÉRIEURE. L'utilisation, l'ajustement, la modification, le dépannage ou l'entretien inappropriés peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Lisez minutieusement ce manuel avant d'installer, utiliser ou entretenir ce produit.

DANGER

SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

1. Coupez toutes les alimentations en gaz de l'accessoire.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle avec précaution. N'oubliez pas : il pourrait être extrêmement chaud!
4. Si l'odeur persiste, ne laissez personne approcher de l'accessoire et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

AVERTISSEMENT

1. NE PAS ENTREPOSER ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de l'appareil, ou de tout autre.
2. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre.

AVERTISSEMENT

1. L'appareil de cuisson extérieur au gaz et sa vanne de coupure individuelle doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lors des essais de pression du système, si les pressions dépassent 0,5 psi (3,5 kPa).
2. L'appareil de cuisson extérieur au gaz doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant la vanne de coupure manuelle individuelle lors des essais sur le système d'alimentation si les pressions d'essai sont égales ou supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

ÉTAT DU MASSACHUSETTS

1. L'État du Massachusetts exige que tout dispositif au gaz soit installé par un plombier ou un monteur d'installation au gaz disposant du permis approprié approuvé par le Massachusetts.
2. Toutes les installations permanentes au gaz naturel ou au propane doivent être munies d'une vanne de gaz manuelle de type poignée en « T » sur la conduite d'alimentation en gaz de l'appareil.
3. Ceci ne s'applique pas aux installations au propane portables utilisant une bonbonne de 9 kg (20 livres).

AVERTISSEMENT

- Ne jamais utiliser de bonbonnes de propane cabossées, rouillées ou endommagées. Ne jamais conserver de bonbonne de propane supplémentaire ou vide dans le meuble ou à proximité de cet appareil ou de tout autre. Ne conservez jamais les bonbonnes de propane à l'intérieur ou allongées.
- Les enfants ne doivent jamais rester seuls ou sans surveillance à proximité d'un accessoire. Placez votre accessoire éloigné des aires de jeux des enfants. Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants là où se trouve votre accessoire ou à proximité, dans le chariot à accessoires ou dans l'enceinte de maçonnerie.
- Ne déplacez jamais l'accessoire quand il est chaud. Lorsqu'il est utilisé, certaines parties de l'accessoire sont suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Maintenez toujours les distances recommandées avec les combustibles. Les accessoires ne sont destinés qu'à une utilisation extérieure. Ne l'utilisez jamais dans un garage, un bâtiment, un abri, un passage couvert ou autre espace clos. N'utilisez jamais cet équipement en dessous d'une structure combustible non protégée.
- Les accessoires de gril ne sont pas destinés ou certifiés pour les véhicules de loisirs, comme les véhicules récréatifs, les bateaux ou toute autre installation mobile, et ne doivent pas y être installés.
- Ayez toujours à portée de main un extincteur ABC : n'essayez jamais d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Rangement de votre accessoire : Rangez votre accessoire dans un lieu bien ventilé. S'il est rangé à l'intérieur, détachez la bonbonne et laissez-la à l'extérieur dans un espace bien ventilé, à l'abri de la chaleur et hors de portée des enfants qui pourraient la manipuler.
- Tenez tout cordon électrique et le tuyau d'alimentation en gaz à distance de toute surface chauffée. Les cordons électriques doivent être placés à distance des lieux de passage afin d'éviter les risques de chute.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'accessoire, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre service de dépannage doit être réalisé par un technicien qualifié.
- Si l'accessoire est installé par un installateur ou un technicien professionnel, veillez à ce qu'il vous montre où se trouve votre dispositif de coupure de l'alimentation en gaz. Toutes les conduites de gaz doivent disposer d'un dispositif de coupure facilement accessible. Si vous sentez une odeur de gaz, recherchez immédiatement des fuites. Vérifiez uniquement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour de plus amples détails.) Ne recherchez jamais de fuites de gaz avec une flamme nue.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en propane avant chaque utilisation de l'accessoire. Si le tuyau présente des signes d'abrasion ou d'usure excessive, ou s'il est coupé, il doit être remplacé avant d'utiliser l'accessoire.
- Ne retirez jamais la broche de mise à la terre de la prise et n'utilisez jamais ce produit avec un adaptateur à deux broches sans terre.

LE PROPRIÉTAIRE DU PRODUIT DOIT CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Ce produit est conforme à la norme ANSI Z21.58/CSA 1.6 dernière édition, et a été testé et approuvé par Intertek.



Pour obtenir des pièces de rechange ou un dépannage, communiquez avec :

Viking Range, LLC

Preferred Customer Service

5601 Viking Road, #525

Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.

Assistance : (888)-845-4641

**AVERTISSEMENT**

1. Maintenez toujours les distances recommandées avec les structures combustibles. Le gril n'est destiné qu'à une utilisation extérieure. Ne l'utilisez jamais dans un garage, un bâtiment, un abri, un passage couvert ou autre espace clos. Ce gril ne doit pas être utilisé sous toute structure combustible non protégée.
2. Les grils au gaz ne sont pas conçus ou certifiés pour les véhicules de loisirs comme les véhicules récréatifs, les bateaux ou toute autre installation mobile, et ne doivent pas y être installés.
3. Tenez tout cordon électrique et le tuyau d'alimentation en gaz à distance de toute surface chauffée. Les cordons électriques doivent être placés à distance des lieux de passage afin d'éviter les risques de chute.
4. Ne réparez ni ne remplacez aucune partie du gril, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre service d'entretien doit être réalisé par un technicien qualifié.
5. Toutes les conduites de gaz doivent disposer d'un dispositif de coupure facilement accessible. Veillez à ce que le propriétaire sache où se trouve le dispositif de coupure. Si vous sentez une odeur de gaz, inspectez immédiatement les fuites. N'effectuez l'inspection qu'à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. Ne recherchez jamais de fuites de gaz avec une flamme nue. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour plus de détails.)
6. Ne placez jamais le gril sous un toit ou un surplomb, dans un bâtiment, un garage, un abri ou autre espace clos de ce type.
7. Ne placez jamais le gril sous une structure combustible non protégée.

**AVERTISSEMENT**

Cet appareil de cuisson extérieur ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

1. Un appareil est considéré comme à l'extérieur s'il est installé dans un abri avec au maximum trois parois latérales et sans couvercle supérieur. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures moustiquaires ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
2. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri avec un enclos partiel comprenant une couverture de plafond et ne dépassant pas deux parois latérales. Les murs latéraux peuvent être parallèles, comme dans un couloir de sortie, ou perpendiculaires les uns aux autres. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures moustiquaires ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
3. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri avec un enclos partiel comprenant un couvercle supérieur et trois parois latérales, tant que 30% ou plus de la surface horizontale de l'enclos est ouverte en permanence et sans restriction. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures moustiquaires ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

Avant De Commencer

AVERTISSEMENT

- N'installez jamais ce produit dans une enceinte inflammable. Il pourrait en résulter un incendie ou un dommage matériel ou corporel.
- Ne placez jamais l'accessoire sous un toit ou un surplomb, dans un bâtiment, un garage, un abri ou autres espaces clos de ce type.
- Maintenez toujours les distances recommandées avec les combustibles. Les accessoires ne sont destinés qu'à une utilisation extérieure. Ne l'utilisez jamais dans un garage, un bâtiment, un abri, un passage couvert ou autre espace clos. N'utilisez jamais cet équipement en dessous d'une structure combustible non protégée.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en leur absence, au National Fuel Gas Code, ANSI 7223.1/NFPA 54, ou au code des installations au propane ou au gaz naturel, CSA B149.1, ou au code de manipulation et stockage du propane, B149.2, au Canada.

Si Le Colis Arrive Endommagé

PERTE OU DOMMAGE VISIBLE

Veillez à ce que tout dommage visible au carton soit consigné sur la facture de transport ou le reçu express et faites signer le livreur.

DÉPOSEZ IMMÉDIATEMENT UNE RÉCLAMATION POUR LES DOMMAGES, quelle qu'en soit l'importance.

PERTE OU DOMMAGE NON VISIBLE

Si le dommage était invisible jusqu'à ce que l'accessoire soit déballé, informez-en la société de transport ou le transporteur immédiatement et déposez une réclamation pour « dommage non visible » auprès d'eux. Celle-ci doit être déposée sous quinze (15) jours à compter de la livraison. Veillez à conserver l'emballage pour inspection. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages ou les pertes survenus pendant le transport. (Voir INDEX : « Obtenir une assistance » pour plus de détails.)

REMARQUES IMPORTANTES

DANS QUELLE DIRECTION LE VENT SOUFFLE-T-IL?

Lors du choix de l'emplacement, tenez compte de facteurs importants tels que l'exposition au vent ou les habitudes de trafic piétonnier.

Si vous avez un gril autonome, positionnez-le de manière à ce que le vent dominant souffle vers le panneau de contrôle avant (dans votre dos quand vous utilisez le gril), afin de favoriser la bonne circulation de l'air de l'avant vers l'arrière.

Les accessoires encastrés placés dans des espaces soumis aux vents dominants doivent être protégés par un paravent.

QUELLE EST LA LONGUEUR DE VOTRE ALIMENTATION?

Veillez à ce que les conduites d'alimentation en gaz soient aussi courtes que possible, car celles-ci

perdent de la pression sur la distance et à chaque coude ou raccord supplémentaire. Cette chute de pression nuit à la performance de l'accessoire. (Voir INDEX : « Conduites d'alimentation en gaz » pour plus de détails.)

ÊTES-VOUS « À NIVEAU »?

Une mise à niveau correcte est essentielle lors de l'installation. Si l'accessoire n'est pas horizontal, la combustion des brûleurs sera aléatoire, et le chauffage inefficace et irrégulier. Un niveau à bulle doit être utilisé pour assurer l'horizontalité de l'accessoire de l'avant à l'arrière et d'un côté à l'autre.

Si le sol est irrégulier ou visiblement incliné, une remise à niveau pourrait être nécessaire chaque fois que vous déplacez une unité autonome.

INSTALLATIONS ENCASTRÉES

Les accessoires encastrés sont destinés à une installation dans une enceinte encastrée constituée de matériaux non combustibles.

L'accessoire s'intègre dans l'ouverture présentée dans le schéma de détail des découpes et est suspendu au bord du plan de travail. Un support n'est pas nécessaire pour le soutenir par le dessous.

Prêtez une attention particulière aux dispositions présentées pour la fixation des conduites de gaz. (Voir INDEX : « Dimensions de découpe pour les grils et accessoires encastrés »)

Les dispositions relatives à l'installation peuvent être utilisées pour l'installation du brûleur à air soufflé. La hauteur de cuisson du brûleur à air soufflé peut être réduite pour accueillir de plus grandes casseroles. Les distances avec les matériaux combustibles doivent être maintenues comme indiqué. Aucun matériau combustible ne doit être utilisé dans la construction d'un plan de travail utilisant une application encastrée.

L'enceinte doit disposer de trous de ventilation pour éviter l'accumulation de gaz dans l'éventualité d'une fuite. Le plan de travail doit être plat et horizontal. (Pour plus d'informations, se reporter à la norme ANSI Z21.58 pour les Dispositifs de cuisson extérieurs au gaz, rubrique 1.7 : Enceinte pour les systèmes d'alimentation au propane autonomes, ou aux codes locaux.)

L'accessoire de gril peut être alimenté par une prise de 120 volts, 60 hertz et 15 ampères certifiée munie d'un disjoncteur de fuite à la terre (GFI) ou directement depuis l'alimentation électrique du transformateur de votre gril.

S'il n'y a pas de gril disponible ou si celui-ci est trop loin de l'accessoire, une LASK (trousse d'interrupteur pour accessoire) est disponible en option à l'achat.

DISTANCE AVEC LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES

L'espace minimal entre les côtés et l'arrière de l'accessoire et toute structure combustible adjacente est de 12 po (30.5 cm) sur les côtés et à l'arrière.

L'espace minimal entre les côtés et l'arrière de l'unité et toute structure combustible adjacente se prolongeant au-dessus du plan de travail est de 18 po (45 cm) sur les côtés et à l'arrière.

N'utilisez pas cet appareil en dessous de surfaces combustibles non protégées.

Spécifications Et Installation

Les guides, mesures et dimensions présentés ci-dessous sont destinés à vous aider à organiser votre cuisine extérieure.

REMARQUE : En raison de l'innovation constante des produits, les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

IMPORTANT : Veuillez vous reporter au manuel d'entretien et utilisation/installation pour plus de détails sur les exigences de plomberie au gaz, les spécifications électriques et l'installation adéquate de votre équipement de cuisine extérieur. Ce manuel peut être téléchargé sur notre site Internet à l'adresse www.vikingrange.com.

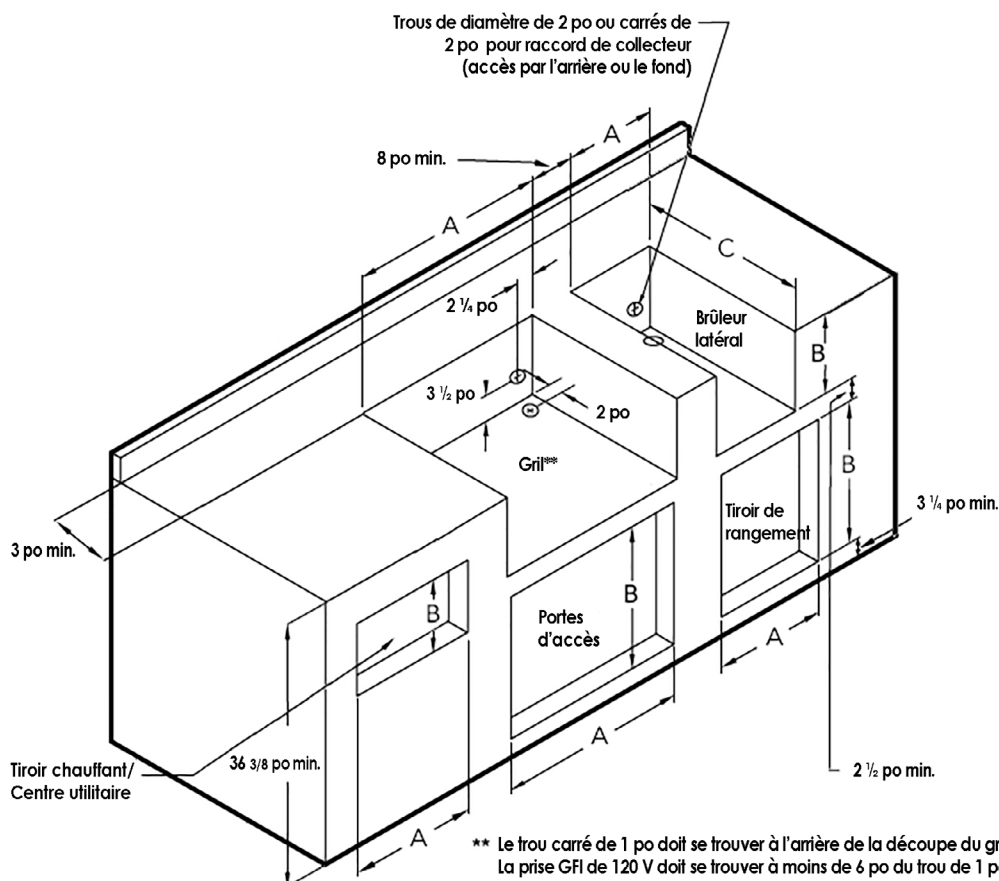
GRILS			
MODÈLE	A	B	C
VQGI5301	29,00	10,88	24,50
VQGI5361	35,00	10,13	22,00
VQGI5421	41,00	10,88	24,50
VQGI5541	53,00	10,88	24,50

AVEC ENVELOPPE ISOLANTE INSTALLÉE			
MODÈLE	A	B	C
VIJ5301	36,00	11,63	26,50
VIJ5361	42,00	11,63	24,00
VIJ5421	48,00	11,63	26,50
VIJ5541	60,00	11,63	26,50

Produits Complémentaires

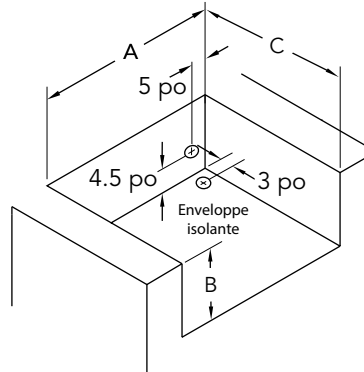
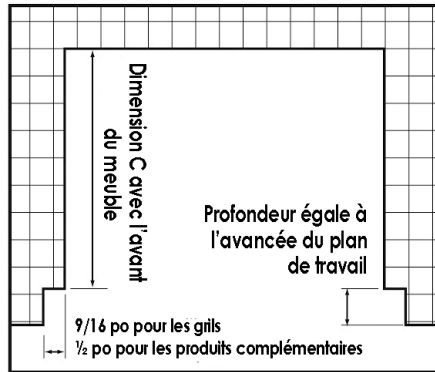
BRÛLEURS LATÉRAUX			
MODÈLE	A	B	C
VQGSB5131	12,13	10,63	24,50
VQGPB5201	19,00	10,63	22,00

TIROIRS CHAUFFANTS			
MODÈLE	A	B	C
VQEWD5301	28,50	10,00	20,50
VQEWD4201	40,25	19,38	24,50



DÉTAIL DES ENCOCHES DU PLAN DE TRAVAIL

Uniquement nécessaire si le plan de travail de l'îlot dépasse l'avant de l'îlot



LONGUEURS MAXIMALES POUR TOUS LES APPAREILS SUR LA ONDUITE D'ALIMENTATION

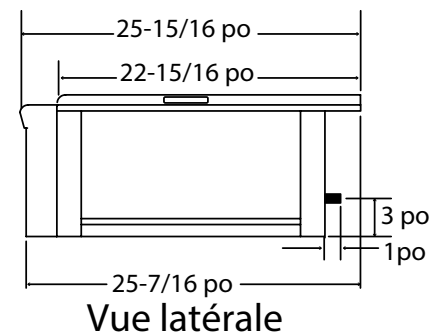
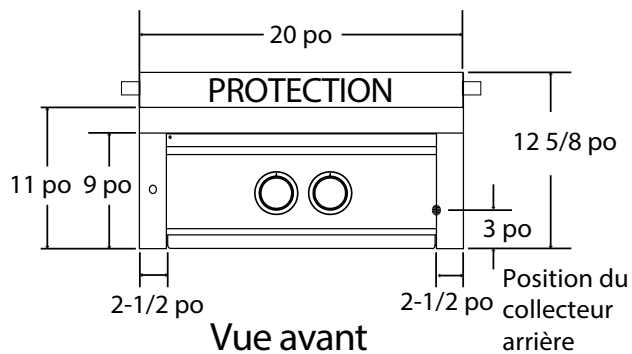
Longueur Tuyau de 3/4 pi (en pieds)	BTU maximum pour tous les appareils sur la conduite
10	360 000
20	245 000
30	198 000
40	169 000
50	150 000
60	135 000
70	123 000
80	115 000

PUISSANCES EN BTU SPÉCIFIQUES AUX MODÈLES

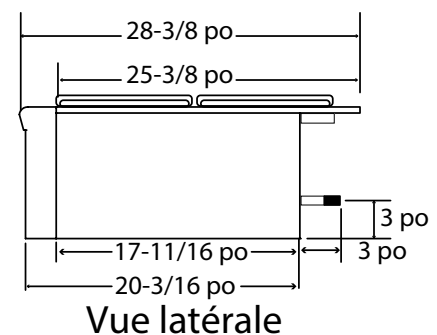
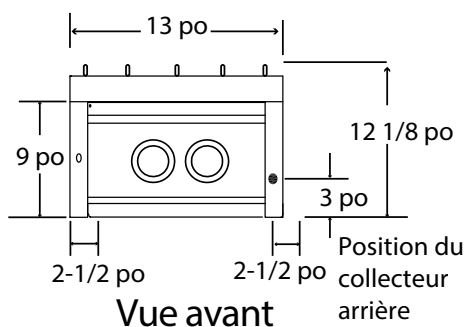
MODÈLE	BRÛLEUR INTÉRIEUR	BRÛLEUR EXTÉRIEUR	BRÛLEUR OUVERT	NIVEAU D'ENTRÉE TOTAL
VQGPB5201(N/L)SS	13 000	34 000		47 000 BTU/h
VQGSB5131(N/L)SS			2 à 15 000	30 000 BTU/h

Dimensions

VQGPB5201



VQGSB5131



Branchements Du Gaz

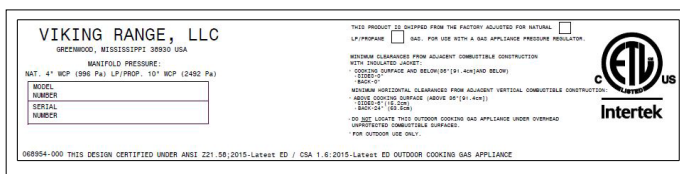
Plomberie De Gaz

! AVERTISSEMENT

Ne raccordez jamais directement une conduite de gaz à l'accessoire. Un détendeur doit être installé sur tout équipement au gaz. Tous les codes locaux exigent que le détendeur fourni avec votre gril soit utilisé. Le retrait ou la non-installation du détendeur peut provoquer un incendie et de graves dommages corporels et annulera la garantie.

L'accessoire est configuré en usine pour utiliser soit du propane (LP), soit du gaz naturel (NAT). Il est essentiel que le gaz que vous utilisez corresponde à celui pour lequel l'accessoire a été configuré. Vous trouverez cette information sur la **plaque signalétique**.

La plaque signalétique se trouve sur l'écran thermique derrière le panneau avant ou sur l'arrière de l'accessoire.



Vérifiez que l'alimentation en gaz répond aux exigences minimales de pression.

N'utilisez pas l'accessoire avec un autre gaz que celui pour lequel il a été configuré.

Carburant	Colonne d'eau max entrée	Colonne d'eau min. en pleine charge
Gaz naturel	7 po (18 cm)	4 po (10 cm)
Propane	14 po (35,5 cm)	10 po (35,5 cm)

Exigences en matière de colonne d'eau

Le détendeur et les orifices du collecteur ont été réglés pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Le passage à un type de gaz différent nécessite une trousse de conversion, qui est incluse avec votre accessoire de brûleur latéral et doit être installée par un technicien qualifié.

Toutes les installations et les pièces doivent être conformes aux codes locaux ou, en leur absence, au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70-1990 et au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 aux États-Unis et CGA-B149.1/.2 au Canada.

Les installations canadiennes doivent être conformes au code d'installation pour le propane/gaz naturel CGA-B149.1/.2. (Canada)

Gaz Naturel

Viking Range, LLC recommande que seuls des professionnels qualifiés effectuent les travaux de plomberie requis sur ce produit.

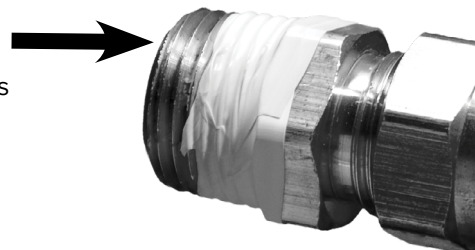
La conduite d'alimentation en gaz doit être de taille adaptée aux besoins totaux en BTU de tout l'équipement qui lui est raccordé.

En aucun cas des tuyaux de moins de 3/4 po (19 mm) de diamètre intérieur ou 1 po (25 mm) de diamètre extérieur ne doivent être utilisés.

- Calculez le niveau total en BTU de tout l'équipement et reportez-vous à « INDEX : longueurs des conduites d'alimentation en gaz » pour les longueurs admissibles. Le non-respect de ces exigences minimales peut nuire à la performance de l'accessoire et de tout autre appareil raccordé à la conduite d'alimentation.
- Limitez toujours autant que possible les longueurs des conduites d'alimentation. (Voir INDEX : « Longueurs des conduites d'alimentation en gaz »)
- Une vanne de coupure de gaz doit être installée par un plombier qualifié dans un lieu facilement accessible.
- Ne placez aucun composant sur les deux premiers filetages de tuyau afin d'éviter que de petits morceaux se détachent et viennent obstruer la vanne ou l'orifice d'un brûleur. Ne mettez jamais de joint sur l'embout mâle des raccords évasés.

Pour les installations encastrées, il est recommandé que tout tuyau flexible utilisé soit aussi court que possible. (Voir INDEX : « Branchements du gaz » pour une installation permanente typique.)

Maintenir les deux derniers filetages propres



Propane

Les accessoires configurés pour le propane sont livrés avec un assemblage tuyau/détendeur à propane pour un raccordement sur une bonbonne standard de 20 lb (9 kg). (Type 1).

Toutes les pièces nécessaires pour raccorder l'assemblage à l'accessoire sont incluses.

Bonbonne de propane avec raccordement par vanne de type 1

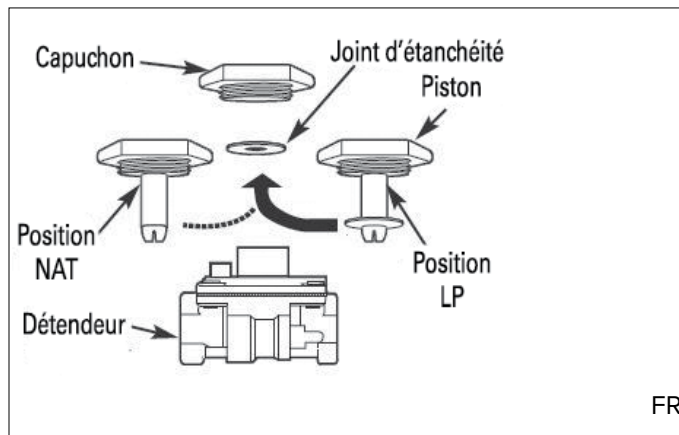


Les raccordements pour propane à plomberie permanente, tels que ceux en ligne avec une grosse bonbonne, nécessitent un détendeur de 4/11.

Si vous utilisez un détendeur de 4/11, vous devez veiller à ce qu'il soit configuré pour le bon type de carburant. Vous pouvez le faire en retirant le capuchon et le joint du détendeur pour regarder au fond du piston quel type de carburant est indiqué. Ceci est le réglage du carburant du détendeur. NAT correspond à gaz naturel et LP à propane. La configuration pour le propane peut en outre être déterminée par le disque de plus grand diamètre au fond du piston. Afin de passer d'un gaz à l'autre, il suffit de pousser le piston sur le côté pour le détacher du bouchon et de le tourner pour qu'il indique en bas le type de gaz souhaité. Ensuite, poussez-le jusqu'à ce qu'il se remette en place dans le bouchon en émettant un claquement, et remplacez le bouchon dans le détendeur.

Ne raccordez jamais une conduite de gaz non réglementée au gril.

Lorsque vous changez la bonbonne, ne la remplacez que par une bonbonne de type 1 de 20 lb (9 kg) avec un dispositif de protection contre les trop-pleins.



N'utilisez jamais une bonbonne dont la vanne est endommagée.

Une bonbonne de propane cabossée ou rouillée pourrait être dangereuse et doit être écartée. En cas de doute, faites-la inspecter par votre fournisseur de propane.

Vérifiez toujours les fuites après chaque changement de bonbonne de propane. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour de plus amples détails.)

Coupez toujours l'alimentation en propane au niveau de la bonbonne lorsque l'accessoire n'est pas utilisé.

Les bonbonnes doivent être conservées à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et hors de portée des enfants. Si votre accessoire est conservé à l'intérieur, la bonbonne de propane doit être remise à l'extérieur.

Raccordements Au Propane

Vérifiez que la vanne de la bonbonne de propane est bien fermée. Il est possible que la vanne soit ouverte sans libérer de gaz, mais, dès que vous commencerez à raccorder le détendeur, le gaz se mettra à fuir.

Insérez l'orifice d'entrée du détendeur dans la vanne de la bonbonne et faites tourner le coupleur noir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré à la main. Ne serrez pas trop ce raccord.

Pour débrancher le coupleur, vérifiez d'abord que la vanne principale de la bonbonne est fermée. Saisissez le coupleur et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Vérifiez toujours qu'il n'y a pas de fuite sur le raccord après avoir rechargé ou échangé les bonbonnes de propane. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour de plus amples détails.)

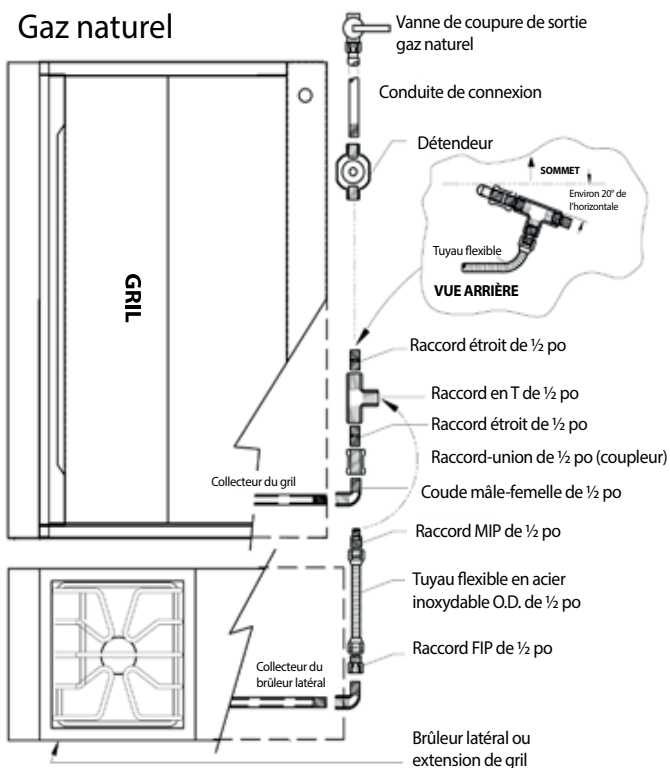
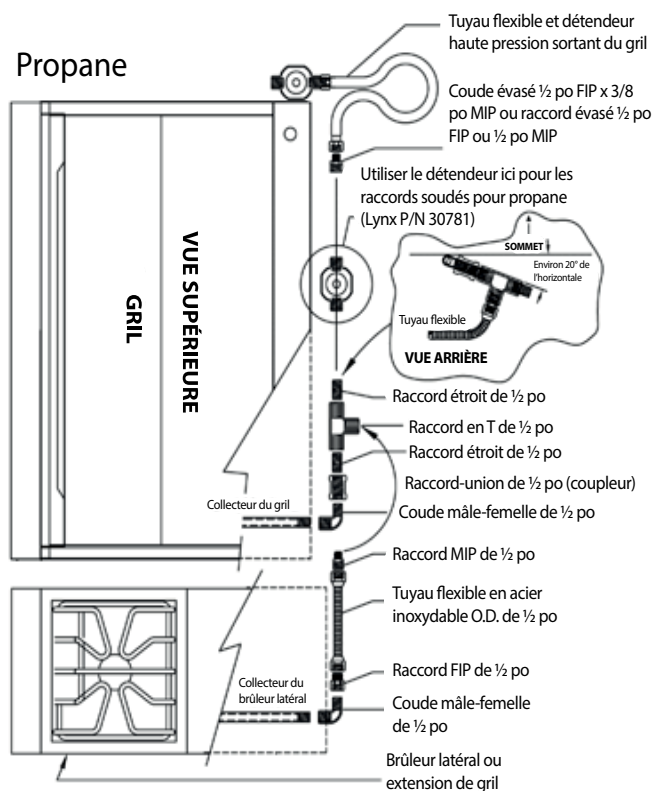
Trousses De Conversion Du Gaz

Des trousse de conversion sont disponibles pour permettre l'utilisation du gril au gaz naturel ou au propane. Ces trousse doivent être installées par un technicien qualifié.

Ces trousse sont livrées avec des instructions d'installation complètes et doivent être lues intégralement et entièrement comprises avant d'installer la trousse de conversion.

BRANCHEMENT AU PROPANE

BRANCHEMENT AU GAZ NATUREL



⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT RELATIF AU FROID : PROPANE

Des températures extrêmement froides pourraient entraîner l'allumage du brûleur à l'intérieur plutôt qu'à l'extérieur. Une fois allumé, si vous entendez un bruit de « souffle », fermez immédiatement la poignée du brûleur pour éteindre la flamme, puis rallumez immédiatement le brûleur.

Raccordements Électriques

TROUSSES ÉLECTRIQUES EN OPTION

Chaque accessoire comprend 6 pieds (180 cm) de câblage (enroulé à l'arrière de l'accessoire) pour brancher l'accessoire à un gril Viking Range, LLC. En outre, deux trousse électrique spéciales sont disponibles à l'achat pour votre accessoire, en fonction de la manière dont il sera installé. Chaque trousse électrique est livrée avec une fiche d'instructions pour le montage. Les instructions de montage et les schémas/illustrations se trouvent également sur notre site Internet à l'adresse www.vikingrange.com.

Trousse d'interrupteur pour accessoire LASK

Cette trousse de remplacement avec transformateur permet le contrôle indépendant d'un brûleur secondaire sans raccord avec un gril. La trousse contient un transformateur et un support de montage, ainsi qu'un interrupteur avec plaque de fixation.

Trousse d'extension électrique LPEK

La trousse d'extension électrique fournit 12 pieds (3,65 mètres) de câble supplémentaire entre votre gril et le brûleur secondaire.

L'installation nécessite une prise électrique 120 VCA de 15 A avec GFI (disjoncteur de fuite à la terre) à côté de l'accessoire.

La prise GFI est dotée d'un disjoncteur interne qui réduit le risque de décharge. Ce type de prise doit être installé par un électricien qualifié, soit à l'intérieur de l'enceinte de l'îlot pour les unités encastrées, soit à proximité du lieu où une unité autonome sera utilisée.

Pour les accessoires encastrés, le transformateur de 12 V est raccordé à l'accessoire pendant l'installation.

Si le système électrique ne fonctionne pas, il se peut qu'une connexion se soit détachée lors du transport ou que le GFI se soit déclenché, nécessitant une réinitialisation. Voir la rubrique « Résolution des problèmes » pour de plus amples détails.

BRANCHEMENT DES CÂBLES

Les faisceaux électriques de l'accessoire sont destinés à fournir du courant pour l'allumage et l'éclairage. Alors que l'allumage est contrôlé au niveau de l'accessoire, l'éclairage est commandé au niveau du gril.

Vous pouvez contrôler l'éclairage au niveau de l'accessoire en installant un interrupteur lumineux secondaire (LASK).

Débranchez le connecteur à quatre broches du gril et raccordez ces fiches aux prises correspondantes sur votre accessoire. (Voir index : « Branchements électriques »)

Remarque importante : Si vous utilisez plusieurs accessoires avec la lumière de contrôle/DEL bleue, un connecteur est intégré à cet effet dans le câblage des accessoires. Cela vous permettra d'utiliser l'interrupteur de votre gril pour actionner l'électricité sur plus d'un accessoire.

Contrôle De L'installation

Avant d'ouvrir l'alimentation en gaz, vérifiez l'installation grâce à l'essai suivant :

1. Rebranchez le transformateur dans sa prise.
2. Enfoncez la poignée de commande du gaz sur votre accessoire et regardez l'allumeur. Il doit émettre une lumière vive et constante.
3. Allumez la lumière sur le gril. Les lumières du gril et de l'accessoire devraient fonctionner ensemble. Ceci indique un bon montage.

Ouvrez le gaz sur tous les appareils.

4. Effectuez un contrôle des fuites si vous ne l'avez pas fait depuis les travaux de plomberie sur l'unité.
5. Vérifiez le bon allumage de tous les brûleurs. Reportez-vous aux instructions d'éclairage pour les brûleurs latéraux.

CONTRÔLE DES FUITES



DANGER

Pour prévenir le risque d'incendie ou d'explosion, NE FUMEZ PAS et ne laissez pas de source d'inflammation potentielle (étincelles, arc électrique, etc.) dans la zone lorsque vous effectuez un contrôle de fuites. Les contrôles de fuites doivent être réalisés à l'extérieur uniquement. N'effectuez jamais un contrôle de fuites avec du feu ou une flamme.

Procédure de contrôle des fuites :

1. Préparez une solution savonneuse avec 1 mesure de savon pour 3 mesures d'eau.
2. Vérifiez que toutes les poignées de commande sont en position éteinte.
3. Ouvrez l'alimentation de gaz. Pour le gaz naturel, tournez la poignée de la vanne d'un quart de tour pour l'aligner avec le flux du gaz.
4. Pour le propane, tournez la poignée de la vanne de la bonbonne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur un tour complet.
5. Appliquez une généreuse quantité de solution savonneuse sur l'ensemble des connexions et des raccords à l'aide d'un pinceau ou en l'aspergeant avec une bouteille.
6. Si des bulles semblent « se développer » sur un raccord, vous avez une fuite de gaz. Coupez IMMÉDIATEMENT l'alimentation en gaz.

RÉPARER UNE FUITE DE GAZ

1. Coupez l'alimentation en gaz
2. Mettez toutes les commandes du gril en position « ON » afin de purger le gril de toute accumulation de gaz, puis remettez-les sur « OFF ».
3. Rincez la solution savonneuse à l'eau froide et faites sécher.
4. Resserrez le joint desserré ou remplacez l'élément défectueux par une pièce de rechange recommandée par le fabricant.
5. N'ESSAYEZ PAS de réparer la vanne de la bonbonne de propane si elle est endommagée. La seule manière de résoudre un problème de bonbonne endommagée est de LA REMPLACER.
6. Répétez le contrôle de fuite afin de vérifier qu'il n'y a plus aucune fuite.

Précautions De Sécurité Importantes

VEUILLEZ ÉTUDIER CES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES AVANT D'UTILISER VOTRE ACCESSOIRE DE GRIL.

1. NE LAISSEZ JAMAIS L'ACCESSOIRE SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.
2. Vérifiez que tous les câbles d'arrimage ont été retirés des brûleurs.
3. Faites toujours preuve de prudence lorsque vous utilisez l'accessoire dans un endroit exposé au vent. (Voir INDEX : « Utilisation du gril dans des conditions venteuses » pour plus de détails.)
4. Évitez de porter des vêtements lâches ou à manches longues lorsque vous utilisez le gril. Ceux-ci pourraient s'enflammer.
5. Ne touchez jamais les grilles de l'accessoire ou les surfaces métalliques alentour à main nue lorsque vous faites griller des aliments.
6. Utilisez une manique ou un gant isolant lorsque vous ouvrez et utilisez l'accessoire.
7. Les protections de l'accessoire du gril doivent être complètement retirées ou ouvertes avant d'allumer. Laisser s'échapper du gaz dans un accessoire de gril fermé avant d'allumer ne permettra pas de l'allumer plus vite ou plus efficacement. Cela n'entraînera qu'un risque d'explosion et de dommage corporel ou de mort. Ne vous penchez jamais au-dessus de la surface de l'accessoire chaud ou directement dedans lorsque vous essayez de l'allumer.
8. Ne faites pas chauffer de récipients alimentaires non ouverts, car l'accumulation de pression les fera exploser.
9. Ne garnissez pas les grilles ou les lèchefrites de l'accessoire de papier aluminium. Cela perturbera la circulation de l'air et piégera une quantité excessive de chaleur dans la zone des commandes, ce qui pourrait faire fondre les poignées et les modules d'allumage. De tels dommages sont spécifiquement exclus de la garantie.
10. N'utilisez jamais de charbon ou tout autre carburant solide dans l'accessoire de gril.
11. La cuisson de viandes excessivement grasses et d'huiles entraînera des flambées. Les feux ou dommages internes dus à de tels produits ou au fait que l'accessoire de gril est resté sans surveillance pendant la cuisson ne sont pas couverts en vertu des conditions générales de notre garantie.
12. Ne faites jamais rien griller sans la lèchefrite si votre accessoire dispose d'une lèchefrite intégrée. Vérifiez toujours que la lèchefrite est complètement poussée au fond de l'accessoire de gril. Si elle n'est pas correctement en place, les graisses chaudes peuvent couler vers le bas et provoquer un incendie ou une explosion.
13. La graisse est extrêmement inflammable. Laissez les graisses chaudes refroidir avant d'essayer de les manipuler ou de vous en débarrasser. La lèchefrite doit être nettoyée et débarrassée des graisses régulièrement.
14. N'utilisez pas l'accessoire de gril si une inspection des fuites n'a pas été effectuée sur tous les raccords de gaz. (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour de plus amples détails.)
15. N'utilisez jamais l'accessoire de gril sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
16. Ne vous appuyez pas sur les étagères latérales et n'y placez jamais une charge de plus de 25 livres (11,3 kg).
17. Si un brûleur ne s'allume pas ou s'éteint pendant l'utilisation, fermez toutes les poignées de commande de gaz et attendez cinq (5) minutes avant d'essayer de rallumer.

Un Message À Nos Clients

Vous venez de rejoindre un groupe de chefs amateurs et professionnels éclairés qui font passer la cuisine en plein air à un tout autre niveau.

Viking Range, LLC fabrique de nombreux appareils de cuisson secondaires pour compléter votre gril et votre désir de résultats culinaires réellement supérieurs.

Votre appareil a été conçu et fabriqué avec un grand soin apporté aux détails pour offrir des fonctionnalités uniques et puissantes. Vous pouvez obtenir une performance optimale et profiter au mieux de ces fonctionnalités en lisant attentivement ce manuel avant votre première cuisson.

Ce manuel comprend des conseils de sécurité importants et d'excellentes astuces pour mieux griller les aliments. Vous devriez le garder à portée de main afin de pouvoir le consulter facilement.

Par ailleurs, nous aimons avoir des nouvelles de nos clients. Nous aimons connaître vos réussites, mais aussi toute difficulté que vous rencontrez. N'hésitez pas à communiquer avec nous si vous avez des questions ou des problèmes, ou simplement pour partager une nouvelle recette. Veuillez inclure le numéro de modèle de votre appareil dans votre correspondance.

Avec une utilisation et un entretien appropriés, ce produit vous procurera sans problème des années de service.

En cas de changement de propriétaire, veuillez à ce que le nouveau propriétaire reçoive ce manuel.

Merci encore de votre achat. Bon appétit!



Utilisation De Votre Accessoire

Ce manuel couvre plusieurs appareils secondaires et accessoires optionnels pour ces appareils.

Sauf mention contraire, le montage, l'installation et l'utilisation de ces accessoires sont identiques.

Accessoires Couverts Par Ce Manuel



BRÛLEUR À AIR SOUFFLÉ

modèle
VQGPB5201(N/L)SS
Le brûleur à air soufflé est un brûleur grand public à double couronne dont la plage de puissance va de 3 000 à 47 000 BTU.



BRÛLEUR LATÉRAL DOUBLE

MODÈLE
VQGSB5131(N/L)SS

Le brûleur latéral double est doté de deux brûleurs de 15 000 BTU pour cuire les aliments plus petits. Le brûleur latéral est destiné à être installé dans une enceinte encastrée non combustible.

Comment Allumer Votre Accessoire De Gril

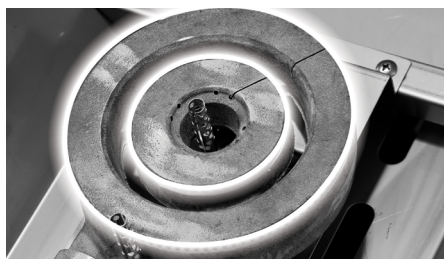
1. Avant chaque utilisation, suivez la liste de vérification ci-dessous.
2. Vérifiez que toutes les poignées de commande des brûleurs sont en position « OFF ».
3. Maintenez le bouton de commande pendant 5 à 7 secondes pour permettre à l'allumeur de chauffer.
4. Tournez la poignée en position « LITE ».
5. Une fois allumé, tournez la poignée afin d'obtenir le réglage souhaité.

Liste de vérification avant chaque utilisation (pour votre sécurité)

- Sentez-vous une odeur de gaz? Si c'est le cas, éteignez tout et appelez le fournisseur de gaz ou un plombier qualifié pour rechercher des fuites. Si ce n'est pas le cas, veuillez poursuivre.
- Êtes-vous prêt à rester à côté du brûleur latéral pendant tout le processus de cuisson? Si ce n'est pas le cas, rassemblez ce dont vous avez besoin avant de l'allumer. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Votre espace de cuisson est-il dépourvu de tout combustible, hormis votre nourriture, qui pourrait s'enflammer? Si ce n'est pas le cas, dégazez l'espace avant d'allumer. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Toutes les poignées de commande tournent-elles librement? Si ce n'est pas le cas, demandez un dépannage; si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Si vous utilisez une bonbonne de propane portable, est-elle raccordée et l'absence de fuite a-t-elle été contrôlée? Si ce n'est pas le cas, vérifiez le raccordement avant de poursuivre. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Savez-vous où se trouve la vanne de coupure de l'alimentation en gaz principale de votre brûleur latéral? Si ce n'est pas le cas, veuillez la repérer avant de poursuivre. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Tous les brûleurs sont-ils correctement installés sur le brûleur latéral? Si ce n'est pas le cas, posez correctement les brûleurs avant de poursuivre. Si c'est le cas, veuillez poursuivre.
- Le vent souffle-t-il doucement et pas à l'arrière du brûleur latéral? Si ce n'est pas le cas, attendez que le vent se calme puis reprenez la procédure d'allumage.

Utilisation Du Brûleur À Air Soufflé

Le brûleur à air soufflé est doté d'un brûleur à double couronne en fonte de cuivre.



Chaque couronne peut être commandée indépendamment pour un contrôle optimal de la chaleur. Ensemble, elles peuvent générer jusqu'à 47 000 BTU.



La poignée de gauche commande la couronne extérieure et celle de droite la couronne intérieure.

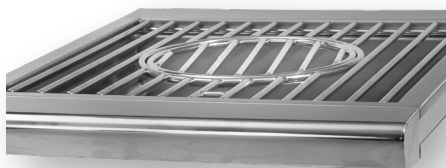
Le système d'allumage à surface chaude est d'une grande fiabilité.

La grille principale peut aisément accueillir des casseroles

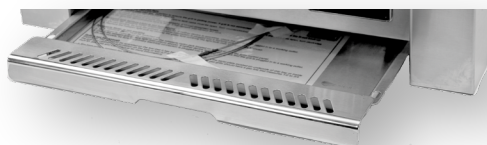


de très grandes dimensions et, en enlevant la grille centrale, il est possible d'y mettre un wok à fond rond de type commercial (12 pouces minimum).

Le brûleur à air soufflé dispose en outre d'une lèchefrite



en acier inoxydable entièrement extensible.



ODEUR DE GAZ PENDANT LA CUISSON

! AVERTISSEMENT

SI VOUS SENTEZ LE GAZ ALORS QUE L'ACCESSOIRE FONCTIONNE, FERMEZ IMMÉDIATEMENT TOUS LES BRÛLEURS ET COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ PRINCIPALE.

- Réalisez un contrôle des fuites (Voir INDEX : « Contrôle des fuites » pour de plus amples détails.)
- Vérifiez qu'il n'y a pas de blocage.

FLAMMES JAUNES

Une flamme jaune sur les brûleurs principaux peut indiquer un manque d'air. Cependant, si l'air qui entoure le gril est poussiéreux ou s'il y a beaucoup de graisse, des pointes orange sur les flammes du brûleur sont normales.

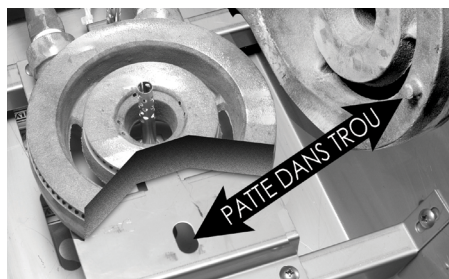
- AJUSTEZ L'OBTURATEUR D'AIR

ATTENDEZ QUE L'ACCESSOIRE AIT COMPLÈTEMENT REFROIDI! Vérifiez que toutes les commandes du gril sont en position « OFF ».

1. Retirez les grilles de cuisson.



2. Passez la main sous la lèchefrite et tournez les obturateurs pour ajuster.
3. Vérifiez que le brûleur repose correctement sur le cadre, avec la cheville de cuivre à l'intérieur des trous de positionnement.



4. Rallumez et vérifiez la flamme.

Instructions D'allumage Pour Tous Les Accessoires

Pratiques Et Précautions De Sécurité

AVERTISSEMENT

Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi et les instructions d'installation avant d'utiliser votre grill ou votre accessoire afin de réduire le risque de feu et de brûlure ou autre blessure.

Vérifiez que toutes les attaches des brûleurs et tous les emballages ont été retirés avant d'allumer tout nouvel accessoire.



À Chaque Nouvelle Saison

Au début de chaque nouvelle saison de grils, vous devez retirer toutes les grilles de cuisson et vérifier que les brûleurs, les venturis, les orifices et les vannes ne présentent aucune obstruction.

Les araignées et les insectes nichent souvent dans ces parties de l'accessoire et peuvent perturber la circulation de l'air, entraînant des dommages à l'accessoire et des blessures.

En outre, avant d'ouvrir le gaz, vérifiez qu'aucun tuyau ni raccord ne présente de dommage, d'abrasion ou d'usure et, le cas échéant, réparez.

Les assemblages tuyau et détendeur de rechange doivent être du type spécifié par Viking Range, LLC. L'assemblage tuyau et détendeur fourni avec l'unité doit être utilisé.

Si l'unité fonctionne au propane, vissez le détendeur dans le réservoir et vérifiez qu'il n'y a pas de fuite sur les raccords du tuyau et du détendeur avec une solution d'eau savonneuse avant de faire fonctionner le brûleur. Mettez toutes les poignées sur « OFF », puis ouvrez LENTEMENT la vanne d'alimentation en gaz.

N'utilisez pas d'accessoire de grill si vous sentez le gaz.

Purger Les Conduites De Gaz

Vous devriez purger l'air dans la conduite de gaz avant d'essayer d'allumer l'accessoire.

1. Vérifiez que toutes les commandes du grill sont en position « OFF ».
2. Ouvrez doucement l'alimentation en gaz principale.
3. Enfoncez la poignée de commande du brûleur le plus éloigné de l'admission du gaz. Utiliser celui qui se trouve le plus loin de la source permettra de purger l'intégralité des conduites. Il faut plusieurs secondes pour que le brûleur s'allume.
4. Maintenez la poignée enclenchée pendant 20 secondes pour que l'air contenu dans le système soit purgé et que le brûleur s'allume.
5. Attendez au moins 5 minutes après avoir fermé la commande avant d'essayer d'allumer les brûleurs.

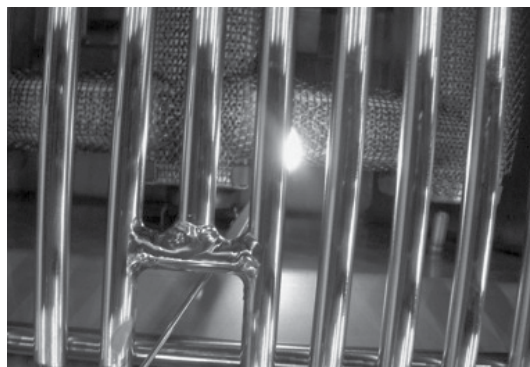
Allumage À L'allumette

Si un brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, il peut l'être avec une allumette. Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur avec l'allumeur, attendez 5 minutes que tout gaz accumulé se dissipe avant d'essayer avec une allumette.

Vérifiez que toutes les poignées sont en position « OFF ». Tenez votre visage aussi loin que possible du brûleur.

À l'aide de la tige d'allumage manuel, passez une allumette enflammée au-dessus des buses du brûleur. Le brûleur à air soufflé dispose d'une tige d'allumage, telle que celle présentée ci-dessus.

Enfoncez et mettez la poignée de commande du brûleur sur « Lite ».



Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 4 secondes, fermez la poignée et attendez 5 minutes avant de réessayer.

Réglage Du Feu Doux

Les brûleurs de votre accessoire sont dotés d'un réglage du feu doux.

Les fluctuations de pression, la conversion et même la qualité du gaz lui-même peuvent affecter la performance des brûleurs réglés sur « LOW ». Le feu pourrait être trop fort ou trop faible.

Pour ajuster le feu doux du brûleur :

1. Vérifiez que l'accessoire est froid.
2. Retirez les grilles afin de pouvoir voir les flammes tout en réglant le brûleur.
3. Allumez le brûleur et réglez-le sur « LOW ». (tout au bout dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
4. Retirez la poignée de commande.
5. En maintenant la tige de la vanne avec une pince, insérez un mince tournevis à tête plate dedans et, tout en regardant la flamme, ajustez-la pour qu'elle soit aussi faible que possible, mais stable.



Utilisez un petit tournevis pour régler le feu doux du brûleur.

Communiquer Avec Le Service À La Clientèle

Si un dépannage est nécessaire, contactez un centre de réparation agréé.

Préparez les informations suivantes de manière à ce qu'elles soient facilement disponibles.

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Version logicielle
- Date d'achat
- Nom du distributeur qui a vendu le produit

Décrivez clairement votre problème. Si vous n'arrivez pas à obtenir le nom d'un centre de réparation agréé, ou si les problèmes d'entretien persistent, appelez Viking Range, LLC au 1-888-(845-4641), ou écrivez à :

VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.

Veillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'entretien. Le numéro de série et le numéro de modèle se trouvent soit sous la lèchefrite (si vous en avez une), soit sur l'écran thermique derrière le panneau avant, soit sur la paroi intérieure gauche.

VIKING RANGE, LLC GREENWOOD, MISSISSIPPI 38930 USA MANIFOLD PRESSURE: NAT. 4" WCP (996 Pa) LP/PROP. 10" WCP (2492 Pa)		THIS PRODUCT IS SHIPPED FROM THE FACTORY ADJUSTED FOR NATURAL GAS. FOR USE WITH A GAS APPLIANCE PRESSURE REGULATOR. LP/PROPANE ☐ GAS. FOR USE WITH A GAS APPLIANCE PRESSURE REGULATOR. MINIMUM CLEARANCES FROM ADJACENT COMBUSTIBLE CONSTRUCTION WITH INSULATED JACKET 1. TOP: 24" 2. FRONT SURFACE AND BELOW: 18" (457mm) BELOW 3. SIDE: 18" (457mm) BELOW MINIMUM HORIZONTAL CLEARANCES FROM ADJACENT VERTICAL COMBUSTIBLE CONSTRUCTION: 1. REAR: 18" (457mm) ABOVE AND 18" (457mm) BELOW 2. SIDE: 18" (457mm) (SEE FIG. 1) 3. DO NOT LOCATE THIS OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE UNDER OVERHEAD UNPROTECTED COMBUSTIBLE SURFACES. 4. FOR OUTDOOR USE ONLY.			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">MODEL NUMBER</td> <td style="width: 100px; height: 20px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">SERIAL NUMBER</td> <td style="width: 100px; height: 20px;"></td> </tr> </table>	MODEL NUMBER		SERIAL NUMBER		
MODEL NUMBER					
SERIAL NUMBER					
068954-000 THIS DESIGN CERTIFIED UNDER ANSI Z21.58:2015-Latest ED / CSA 1.6:2015-Latest ED OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE					

Veillez conserver les informations ci-dessous. Elles vous seront nécessaires en cas d'entretien.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Date d'installation _____

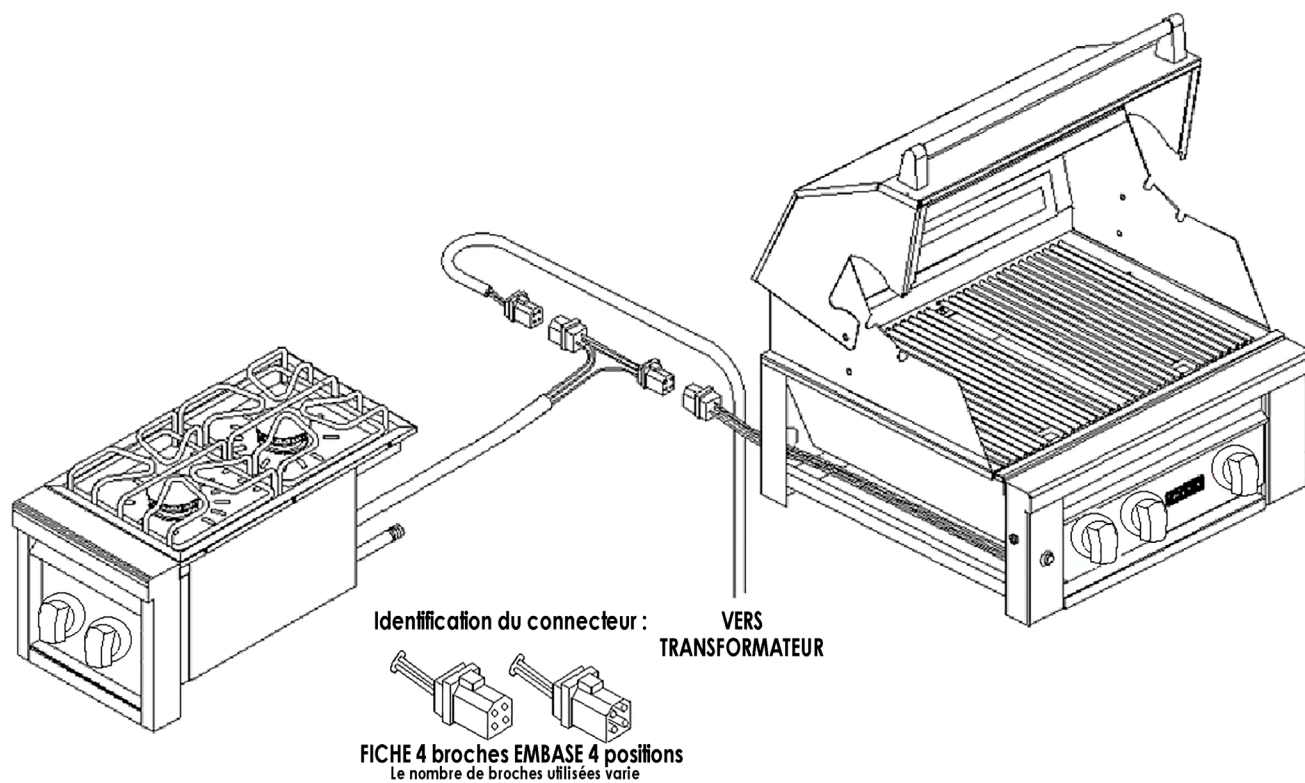
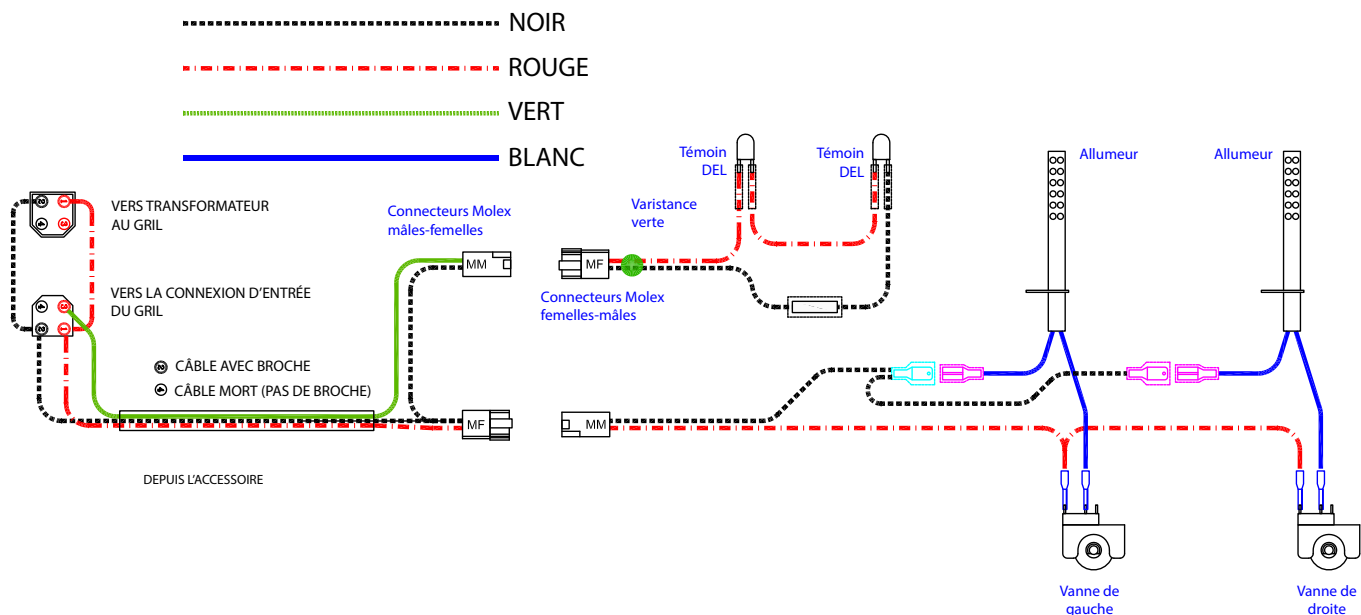
Nom du distributeur _____

Adresse du distributeur _____

Si le dépannage nécessite l'installation de pièces, n'utilisez que des pièces autorisées afin d'être couvert par la garantie.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Schémas



Garantie Extérieure

GARANTIE COMPLÈTE DE UNE ANS

Les produits d'extérieur et tous leurs composants, à l'exception de ceux décrits ci-dessous*, sont garantis contre tout défaut de matériaux ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation résidentielle pendant période de un (1) ans suivant la date de l'achat initial. Viking Range s'engage à réparer ou à remplacer, à sa discrétion, toute pièce défectueuse ou qui est jugée défectueuse pendant la période de garantie. Le service sous garantie doit être effectué par une agence ou un représentant agréés par Viking Range LLC.

* Garantie de 90 jours contre les défauts apparents : Les produits sont garantis contre tous les défauts apparents de matériaux ou de fabrication pour une période de 90 jours à compter de la date de l'achat initial. La présente garantie couvre uniquement les défauts de fabrication et non les problèmes résultant de la manipulation ou de l'installation. L'inspection du produit doit être effectuée au moment de la livraison. Tout défaut doit être signalé au concessionnaire dans un délai de 90 jours. Viking Range LLC utilise les procédés les plus innovants et les meilleurs matériaux disponibles pour réaliser toutes les finitions de couleur. Cependant, une légère variation de couleur peut être remarquée en raison des différences inhérentes aux pièces peintes et aux pièces en porcelaine ainsi que des différences dans l'emplacement des produits et l'éclairage naturel ou artificiel. Le service sous garantie doit être effectué par une agence ou un représentant agréés par Viking Range LLC.

Garantie limitée de cinq ans

* Résidentiel Plus 90 jours: les produits Viking sont conçus et certifiés pour un usage résidentiel uniquement. Ils ne sont pas destinés à être utilisés dans des applications commerciales. Les produits Viking ne doivent être utilisés que conformément aux codes nationaux et locaux. Viking n'est pas responsable des dommages matériels ou des blessures résultant de l'utilisation dans une application commerciale. Pour soutenir la qualité de fabrication de son appareil, Viking fournira une garantie complète de 90 jours pour les produits utilisés dans les applications «Résidentiel Plus». Cette garantie «Résidentiel Plus» s'applique aux applications où l'utilisation du produit va au-delà de l'utilisation résidentielle mais est conforme aux codes nationaux et locaux. Dans certaines juridictions, ces demandes sont zonées comme résidentielles. Des exemples, mais sans s'y limiter, de telles applications couvertes par cette garantie sont les chambres d'hôtes, les casernes de pompiers, les clubs privés, les églises, les espaces communs de copropriété / appartement, etc. En vertu de cette garantie «Résidentiel Plus», le produit, ses composants et accessoires sont garanti exempt de matériel ou de fabrication défectueux pendant une période de quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat au détail d'origine. Viking Range, LLC, garant, accepte de réparer ou de remplacer, à sa discrétion, toute pièce défectueuse ou jugée défectueuse pendant la période de garantie. Cette garantie couvre les pièces et la main-d'œuvre. Cette garantie exclut l'utilisation du produit dans tous les emplacements commerciaux tels que les restaurants, les établissements de restauration et les établissements de restauration institutionnels.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Tout ensemble de brûleur en acier inoxydable, brûleur en céramique Pro Sear, élément de tiroir chauffant électrique, grille de gril, grille de brûleur latéral / électrique ou plateau de briquettes qui échoue en raison de matériaux défectueux ou de fabrication dans un usage résidentiel normal pendant la deuxième à la cinquième année (produits d'extérieur ont une garantie complète d'un an) à compter de la date d'achat au détail d'origine sera réparé ou remplacé gratuitement pour la pièce elle-même, le propriétaire payant tous les autres frais, expédition, manutention et main-d'œuvre. Les conditions esthétiques telles que la corrosion, les égratignures, la décoloration, l'accumulation de carbone / nourriture ou des imperfections similaires dues à une usure normale, une mauvaise utilisation ou un manque d'entretien sont exclues de cette garantie.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA GARANTIE

La présente garantie s'étend à l'acheteur initial du produit garanti en vertu des présentes et à chaque cessionnaire propriétaire du produit pendant la durée de la garantie. La garantie ne peut être cédée par l'acheteur initial qu'avec la vente de la maison. Si le cessionnaire propriétaire n'est pas en mesure de fournir une preuve d'achat provenant de l'acheteur initial et que le produit n'a pas été précédemment enregistré, la date de fabrication du produit, figurant dans le numéro de série sur le produit, servira de date de début de garantie effective.

La date d'entrée en vigueur de la garantie commence à la date de l'achat initial. Dans le cas de l'achat de nouveaux produits par le biais de ventes effectuées dans le cadre d'un projet de construction, l'entrée en vigueur de la garantie commence à la date rapprochée du certificat d'occupation ou à 24 mois à compter de la date de fabrication. À noter que la date de fabrication est indiquée sur l'étiquette du numéro de série sur le produit.

La présente garantie ne couvre pas les appareils achetés parmi les produits du stock obsolète, dans le cadre de liquidation, de récupération, ou les produits de second choix, remis en état, tels quels, et usagés.

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux États-Unis et au Canada. Les produits doivent avoir été achetés dans le pays où l'entretien est demandé. Le service sous garantie doit être effectué par une agence ou un représentant agréés par Viking Range LLC. La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par une utilisation abusive, un accident, une catastrophe naturelle, une perte d'alimentation électrique du produit pour quelque raison que ce soit, une modification, une mauvaise installation, une utilisation incorrecte, ou par une réparation du produit effectuée par un autre intervenant autre qu'une agence d'entretien ou un représentant agréés par Viking Range LLC. Cette garantie ne s'applique pas à un usage commercial. Le garant ne saura être tenu responsable des dommages fortuits ou consécutifs résultant d'une violation de la garantie, d'une rupture de contrat ou autre. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou consécutifs, de sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas.

Le propriétaire est responsable de l'installation adéquate, de la maintenance et de l'entretien, de la preuve d'achat sur demande et de l'accessibilité raisonnable à l'appareil pour l'entretien. Si le produit ou l'un de ses composants présente un défaut ou un dysfonctionnement pendant toute la période de garantie après un nombre raisonnable de tentatives par le fournisseur pour remédier aux défauts ou aux dysfonctionnements, le propriétaire a droit à un remboursement ou un remplacement du produit ou de ses composants ou ses pièces détachées, à l'entière discrétion du garant. La responsabilité du garant liée à toute réclamation de quelque nature que ce soit, en ce qui a trait aux produits ou services couverts par les présentes, ne saura en aucun cas dépasser le prix des produits ou services ou une partie de ceux-ci faisant l'objet de la réclamation.

SERVICE DE GARANTIE

Conformément aux conditions générales de la présente garantie, l'entretien doit être effectué par un agent d'entretien ou un représentant agréés par Viking Range LLC. L'entretien sera assuré pendant les heures normales d'ouverture, et la main-d'œuvre effectuée en heures supplémentaires ou au tarif majoré ne sera pas couverte par la garantie. Pour bénéficier d'un service prévu par la garantie, contactez le service à la clientèle de Viking Range LLC au 1-888-845-4641. Veuillez vous munir du numéro de modèle, du numéro de série et de la date de l'achat initial lors de l'appel. **IMPORTANT** : conservez la preuve de l'achat initial pour justifier de la période de garantie. Le retour de la fiche d'inscription du propriétaire n'est pas une condition de garantie. Cependant, vous devez retourner la fiche d'inscription du propriétaire afin que Viking Range LLC puisse vous contacter en cas de problème de sécurité qui pourrait vous affecter. Toute garantie implicite de qualité marchande ou d'aptitude applicable aux ensembles brûleur, brûleurs pour rôtisserie à infrarouge, grilles de gril, et aux parties en acier inoxydable mentionnés ci-dessus est limitée dans le temps à la période de couverture des garanties limitées expresses écrites applicables susmentionnées. Certaines juridictions n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ci-dessus peuvent ne pas être applicables dans votre cas. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

Spécifications modifiables sans préavis

Viking Range, LLC

5601 Viking Road, #525

Greenwood, Mississippi 38930 É.-U.

(662)-455-1200

Pour obtenir des informations sur le produit, appelez au 1-888-(845-4641)

ou visitez notre site Web sur vikingrange.com



Guía De Instalación/Usuario

5 Serie Accesorios Del Quemador Lateral De Gas

VQGSB5131 | VQG PB5201

Índice

Importante ¡Lea Y Siga Las Siguietes Instrucciones!.	SP-3
Antes De Comenzar	SP-6
Si El Envío Llega Dañado	SP-6
Especificaciones E Instalación.	SP-8
Productos Complementarios	SP-8
Dimensiones.	SP-9
VQGPB5201.	SP-9
VQGSB5131	SP-9
Conexiones de gas	SP-10
Cañería De Gas.	SP-10
Gas Natural	SP-10
Gas LP	SP-11
Conexiones De LP	SP-11
Kits De Conversión De Gas	SP-11
Conexiones Eléctricas	SP-13
Kits Eléctricos Opcionales	SP-13
Conexión Del Cableado	SP-13
Prueba De La Instalación.	SP-14
Precauciones De Seguridad Importantes	SP-15
Un Mensaje Para Nuestros Clientes	SP-16
Uso Del Accesorio	SP-17
Accesorios Cubiertos En Este Manual	SP-17
Encendido Del Accesorio De La Parrilla	SP-17
Lista De Verificación Antes De Cada Uso (Para Su Seguridad)	SP-17
Uso Del Quemador De Potencia	SP-18
Olor A Gas Mientras Cocina.	SP-18
Llamas Amarillas	SP-18
Instrucciones De Encendido Para Todos Los Accesorios.	SP-19
Prácticas Y Precauciones De Seguridad	SP-19
En Cada Nueva Temporada	SP-19
Purga De Las Líneas De Gas	SP-19
Encendido Con Cerilla	SP-19
Ajuste De La Llama De Baja Temperatura	SP-20
Contacto Con El Servicio Al Cliente.	SP-21
Esquemas	SP-22

Importante ¡Lea Y Siga Las Siguientes Instrucciones!

ADVERTENCIA

LEA ESTE MANUAL CON CUIDADO y completo antes de usar su parrilla para reducir el riesgo de:

1. Incendio
2. Peligro de quemaduras, lesiones personales o daños a la propiedad
3. Filetes arruinados u otras experiencias culinarias desagradables
4. Instalación o servicio no aprobados

ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO SOLO PARA USO AL AIRE LIBRE. La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento incorrectos pueden causar daños a la propiedad, lesiones o muerte.

Lea este manual detenidamente antes de la instalación, el uso o el mantenimiento de este producto.

PELIGRO

SI HUELE GAS:

1. Cierre todas las líneas de suministro de gas al accesorio de la parrilla.
2. Apague las llamas encendidas.
3. Abra la tapa cuidadosamente. Recuerde, ¡puede estar extremadamente caliente!
4. Si el olor continúa, mantenga a todos alejados del accesorio de la parrilla e inmediatamente llame a su proveedor de gas o a su departamento de bomberos.

ADVERTENCIA

1. NO guarde ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este u otro artefacto.
2. No se debe almacenar un cilindro de LP no conectado para su uso cerca de este ni de ningún otro artefacto.

ADVERTENCIA

1. El artefacto de gas para cocinar al aire libre y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante las pruebas de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 0,5 psi (3,5 kPa).
2. El artefacto de gas para cocinar al aire libre debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante las pruebas de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

ESTADO DE MASSACHUSETTS

1. Massachusetts requiere que todas las conexiones de gas sean instaladas por un fontanero o un instalador de gas que tenga la licencia de Massachusetts correspondiente.
2. Todas las instalaciones de propano o gas natural instaladas permanentemente requieren que se instale una válvula manual de gas con mango tipo "en T" en la línea de suministro de gas a este artefacto.
3. Esto no se aplica a las instalaciones portátiles de propano con un cilindro de 20 lb.

ADVERTENCIA

- Nunca use cilindros de propano abollados, oxidados o dañados. Nunca almacene cilindros de propano adicionales o vacíos en el gabinete o cerca de este o de cualquier otro artefacto. No guarde los cilindros de propano en el interior ni a los lados.
- Los niños nunca deben estar solos o desatendidos en un área donde se encuentra un accesorio. Coloque su accesorio lejos de las áreas donde juegan los niños. No guarde artículos que puedan interesar a los niños en el área de su accesorio o en sus alrededores, en el carrito del accesorio o en el recinto de mampostería.
- Nunca mueva el accesorio cuando esté caliente. Cuando está en uso, partes del accesorio están lo suficientemente calientes como para causar quemaduras graves.
- Mantenga siempre los espacios libres requeridos de combustibles como se detalla. Los accesorios están diseñados solo para uso al aire libre. Nunca los use en un garaje, edificio, cobertizo, corredor u otra área cerrada. No use este equipo debajo de una construcción combustible suspendida sin protección.
- Los accesorios para parrillas no están diseñados ni certificados ni deben instalarse en vehículos recreativos, remolques portátiles, embarcaciones ni en ninguna otra instalación móvil.
- Tenga siempre a mano un extintor de incendios ABC; nunca intente extinguir un incendio de grasa con agua u otros líquidos.
- Almacenamiento de su accesorio: Almacene su accesorio en un área bien ventilada. Si lo almacena en el interior, separe y deje el cilindro de LP en el exterior, en un área bien ventilada, lejos del calor y de lugares donde los niños puedan manipularlo.
- Mantenga los cables de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible lejos de las superficies calientes. Los cables eléctricos deben colocarse lejos de los pasillos para evitar el riesgo de tropiezos.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del accesorio a menos que se recomiende específicamente en este manual. Un técnico calificado debe realizar cualquier otro servicio.
- Si el accesorio es instalado por un instalador o un técnico profesional, asegúrese de que le muestre dónde se encuentra el cierre del suministro de gas. Todas las líneas de gas deben tener un cierre fácil y accesible. Si huele gas, de inmediato verifique si hay fugas de gas. Verifique solo con una solución de agua y jabón. (Consulte ÍNDICE: "Prueba de fuga" para obtener más detalles). Nunca verifique si hay fugas de gas con una llama encendida.
- Inspeccione la manguera de suministro de gas LP antes de cada uso del accesorio. Si hay evidencia de abrasión o de desgaste excesivo, o si se corta la manguera, se debe reemplazar antes de usar el accesorio.
- Nunca retire la clavija de conexión a tierra del enchufe ni use este producto con un adaptador de 2 patas sin conexión a tierra.

ESTE MANUAL DEBE PERMANECER CON EL PROPIETARIO DEL PRODUCTO PARA REFERENCIA FUTURA.

Este producto cumple con la norma ANSI Z21.58/CSA 1.6, última edición, y ha sido probado y aprobado por Intertek.



Para obtener piezas de repuesto o servicio, comuníquese con:

Viking Range, LLC

Preferred Customer Service

5601 Viking Road, #525

Greenwood, Mississippi 38930

Servicio: (888)-845-4641

ADVERTENCIA

1. Mantener siempre los espacios requeridos para construcciones combustibles tal como se detalla. La barbacoa está diseñada solo para uso exterior. Nunca lo uses en un garaje, edificio, cobertizo, pasillo de acceso u otro espacio cerrado. Esta rejilla no debe usarse bajo ninguna construcción combustible superior sin protección.
2. Las parrillas de gas no están certificadas por diseño ni deben instalarse en vehículos recreativos, remolques portátiles, barcos ni ninguna otra instalación en movimiento.
3. Mantén cualquier cable eléctrico y la manguera de combustible alejados de superficies calentadas. Los cables eléctricos deben colocarse alejados de los caminos para evitar crear un riesgo de tropezar.
4. No repares ni reemplaces ninguna parte de la barbacoa a menos que se recomiende específicamente en este manual. El resto del servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.
5. Todas las líneas de gas deben tener un cierre que sea fácil y accesible. Asegúrate de que el propietario sepa dónde está el apagón. Si hueles gas, comprueba inmediatamente si hay fugas de gas. Comprueba solo con una solución de agua y jabón. Nunca compruebes fugas de gas con una llama abierta. (Véase "Pruebas de fugas" para más detalles.)
6. Nunca coloques la barbacoa bajo un tejado o saliente, en un edificio, garaje, cobertizo u otro espacio cerrado similar.
7. Nunca coloques la parrilla bajo una estructura combustible sin protección.

ADVERTENCIA

Este electrodoméstico de cocina exterior solo debe usarse en exteriores y no debe emplearse en un edificio, garaje ni en ningún otro espacio cerrado.

1. Un electrodoméstico se considera exterior si se instala en un refugio con no más de tres paredes laterales y sin cubierta superior. Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes.
2. Un electrodoméstico se considera exterior si se instala dentro de un refugio con un recinto parcial que incluye una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasillo de viento, o en ángulo recto entre sí. Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes.
3. Un electrodoméstico se considera exterior si se instala dentro de un refugio con un recinto parcial que incluye una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30% o más del área horizontal del recinto esté permanentemente abierta y sin restricciones. Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; Las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes.

Antes De Comenzar

ADVERTENCIA

- Nunca instale este producto en un gabinete combustible. Hacerlo podría provocar incendios, daños a la propiedad y lesiones personales.
- Nunca ubique el accesorio debajo de un techo o saliente, en un edificio, garaje, cobertizo u otra área cerrada de este tipo.
- Mantenga siempre los espacios libres requeridos de combustibles como se detalla. Los accesorios están diseñados solo para uso al aire libre. Nunca los use en un garaje, edificio, cobertizo, corredor u otra área cerrada. No use este equipo debajo de una construcción combustible suspendida sin protección.
- La instalación debe cumplir con los códigos locales o, a falta de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, la norma ANSI Z223.1/NFPA 54, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Código de Almacenamiento y Manipulación de Propano, B149.2, en Canadá.

Si El Envío Llega Dañado

PÉRDIDA O DAÑO VISIBLE

Asegúrese de anotar todo daño visible en la caja de cartón en el recibo de envío o en el recibo expreso, y de que lo firme la persona que realiza la entrega.

PRESENTE UN RECLAMO POR DAÑOS DE INMEDIATO, independientemente del grado del daño.

PÉRDIDA O DAÑO OCULTO

Si el daño no se detecta hasta que el accesorio está desempaquetado, notifique a la compañía de transporte o al transportista de inmediato, y presente un reclamo de "daño oculto" ante ellos. Esto debe hacerse dentro de los (15) días posteriores a la fecha de entrega. Asegúrese de conservar el contenedor para su inspección. No podemos asumir responsabilidad por daños o pérdidas incurridas en tránsito. (Consulte ÍNDICE: "Obtención del servicio" para obtener más detalles).

NOTAS IMPORTANTES

¿DE DÓNDE SOPLA EL VIENTO?

Al seleccionar una ubicación adecuada, tenga en cuenta factores importantes, como la exposición al viento y los patrones de tráfico peatonal.

Si tiene una parrilla independiente, colóquela de manera tal que el viento predominante sople hacia el panel de control frontal (en su parte posterior al asar), y soporte el flujo de aire adecuado de adelante hacia atrás.

Los accesorios incorporados ubicados en áreas con vientos predominantes deberían estar protegidos por una barrera contra el viento.

¿QUÉ TAN LARGO ES SU RECORRIDO?

Mantenga todas las líneas de suministro de gas lo más cortas posible, ya que las líneas de gas pierden presión con la distancia y con cada codo y T que se agregan. Esta caída en la presión afecta el rendimiento del accesorio. (Consulte ÍNDICE: "Recorridos de la línea de suministro de gas" para obtener más detalles).

¿ESTÁ "A NIVEL"?

La nivelación correcta durante la instalación es crítica. Un accesorio que está fuera de nivel causará una combustión errática de los quemadores y un calentamiento ineficiente e irregular. Se debe usar el nivel de burbuja de un carpintero para nivelar el accesorio tanto desde adelante hacia atrás como de lado a lado.

Si el piso es irregular o tiene una inclinación marcada, puede ser necesario volver a nivelar cada vez que mueva una unidad independiente.

INSTALACIONES INCORPORADAS

Los accesorios incorporados están diseñados para su instalación en un recinto incorporado construido con materiales no combustibles.

El accesorio cae dentro de la abertura que se muestra en el dibujo de detalles del encastre y se cuelga de su borde de la encimera. No se requiere una plataforma para soportarla desde abajo.

Preste especial atención a las disposiciones que se muestran para la conexión de la línea de gas. (Consulte ÍNDICE: "Dimensiones del encastre para parrillas y accesorios incorporados").

Las disposiciones de instalación pueden hacerse para la instalación del quemador de potencia. La altura de cocción del quemador de potencia puede reducirse para acomodar mejor las ollas de cocina grandes. Se deben mantener los espacios libres hasta los materiales combustibles como se indica. No se debe usar material combustible en la construcción de un mostrador usando una aplicación empotrada.

El recinto debe tener orificios de ventilación para evitar la acumulación de gas en caso de una fuga. El mostrador debe ser plano y estar nivelado. (Consulte la Norma ANSI Z21.58 para Artefactos de Gas para Cocina al Aire Libre, Sección 1.7 Recintos para Sistemas de Suministro de Gas LP Autónomos o los códigos locales para obtener información adicional).

Se puede alimentar el accesorio de la parrilla desde un tomacorriente con certificación GFI de 120 V, 60 Hz, 15 A instalado por un electricista calificado, O se puede alimentar directamente desde la fuente de alimentación del transformador de la parrilla.

Cuando una parrilla no está disponible o si la parrilla no está lo suficientemente cerca del accesorio, hay disponible un LASK (kit de interruptor de accesorios) que se puede comprar de manera opcional.

ESPACIO LIBRE HASTA LOS MATERIALES COMBUSTIBLES

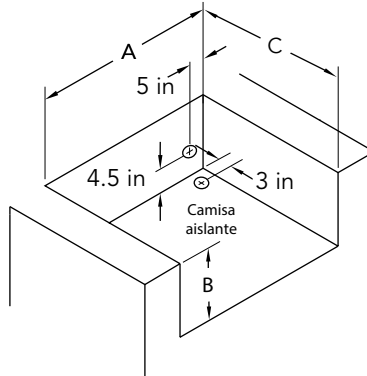
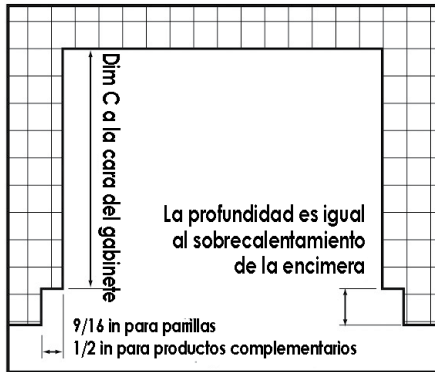
El espacio libre mínimo desde los lados y desde la parte posterior del accesorio hasta la construcción combustible adyacente debajo de la encimera es de 12 in.

El espacio libre mínimo desde los lados y la parte posterior de la unidad hasta la construcción combustible adyacente que se extiende sobre la encimera es de 18 in.

No use este artefacto debajo de superficies combustibles superiores sin protección.

DETALLE DE LA MUESCA DE LA ENCIMERA

Solo se requiere si la encimera de la isla sobresale de la superficie de la isla



CANT. MÁXIMA DE USOS PARA TODOS LOS ARTEFACTOS EN LA LÍNEA DE SUMINISTRO

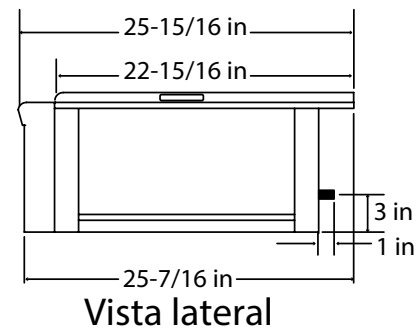
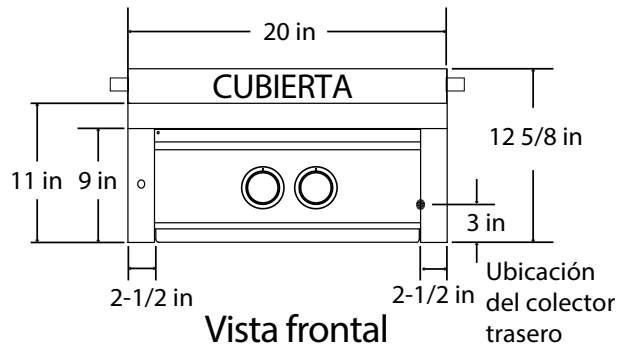
Longitud de uso Tubería de 3/4 in (en pies)	BTU máximo para todos los artefactos en línea
10	360 000
20	245 000
30	198 000
40	169 000
50	150 000
60	135 000
70	123 000
80	115 000

SALIDAS BTU ESPECÍFICAS DEL MODELO

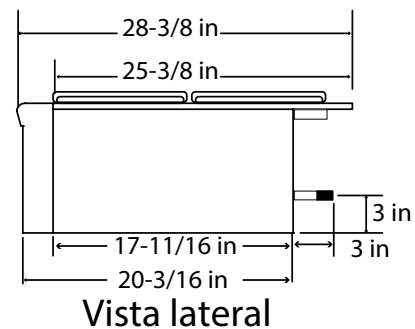
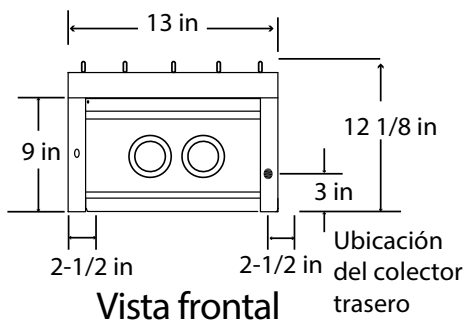
MODELO	QUEMADOR INTERIOR	QUEMADOR EXTERIOR	QUEMADOR SUPERIOR ABIERTO	ENTRADA TOTAL
VQGPB5200(N/L)SS	13 000	34 000		47 000 BTU/Hora
VQGSB5131(N/L)SS			2 @ 15 000	30 000 BTU/hora

Dimensiones

VQGPB5201



VQGSB5131



Conexiones de gas

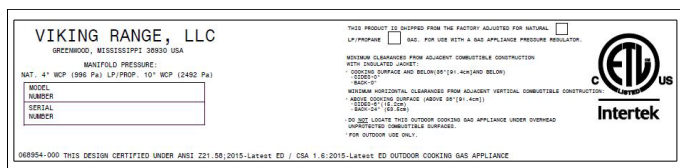
Cañería De Gas

! ADVERTENCIA

Nunca conecte una línea de gas directamente al accesorio. Se debe instalar un regulador de presión en todo el equipo de gas. Todos los códigos locales requieren que se use el regulador de presión suministrado con su accesorio. Retirar o no instalar el regulador de presión puede resultar en incendios y lesiones personales graves, y anulará la garantía.

El accesorio viene configurado de fábrica para usar propano (LP) o gas natural (NAT). Es fundamental que el gas que use coincida con aquel para el que se preparó el accesorio. Puede verificarlo consultando la **placa de clasificación**.

La placa de calificación se encuentra en el escudo de calor detrás del panel frontal o en la parte posterior del accesorio.



Asegúrese de que el gas suministrado cumpla con los requisitos mínimos de presión.

No opere el accesorio con ningún otro gas que no sea aquel para el que se ha configurado el accesorio.

Combustible	Entrada máx. de CA	CA mín. bajo carga completa
Gas natural	7 in	4 in
LP	14 in	10 in

Requisitos de la columna de agua

Tanto el regulador como los orificios del colector se han ajustado para el tipo de gas especificado en la placa de clasificación.

La conversión a un tipo diferente de gas requiere un kit de conversión que se incluye con su accesorio de quemador lateral y debe ser instalado por un técnico calificado.

Toda la instalación y todas las piezas de la instalación deben cumplir con los códigos locales con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70-1990 y el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 en los EE. UU. y CGA-B149.1/2 en Canadá.

Las instalaciones canadienses deben cumplir con el código de instalación de gas natural/propano CGA-B149.1/2. (Canadá)

Gas Natural

Viking Range, LLC, recomienda que solo profesionales calificados realicen la instalación de la cañería requerida para este producto.

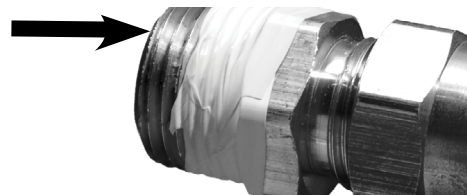
La línea de suministro de gas debe dimensionarse para ajustarse a los requisitos de BTU totales de todos los equipos a gas que se conectarán a esa línea.

En ningún caso se debe usar tubería de menos de 3/4 in de diámetro interno o 1 in de diámetro exterior.

- Calcule la salida total de BTU de todos los equipos y consulte "ÍNDICE: Recorridos de la línea de suministro de gas" para conocer las distancias de recorrido permitidas. El incumplimiento de estos requisitos mínimos puede reducir el rendimiento del accesorio y de cualquier otro artefacto que funcione en esa línea de suministro.
- Mantenga siempre los recorridos de la línea de suministro lo más cortos posible. (Consulte ÍNDICE: "Recorridos de la línea de suministro de gas").
- Un plomero calificado debe instalar una llave de paso de gas en un lugar de fácil acceso.
- Mantenga todo el compuesto de rosca fuera de las dos primeras rosas de la tubería para evitar que se desprenda algún pequeño trozo de compuesto y que obstruya la válvula o el orificio del quemador. No coloque sellador en ningún extremo macho de los accesorios de llamarada.

Para instalaciones incorporadas, se recomienda que cualquier tubería flexible que se utilice se mantenga lo más corta posible. (Consulte ÍNDICE: "Conexiones de gas" para conocer la conexión permanente típica).

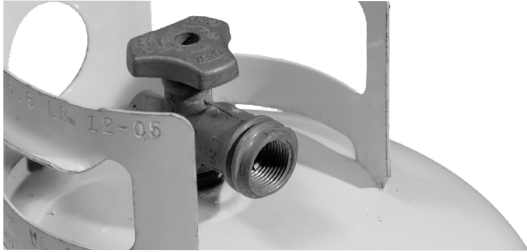
Mantenga limpias las dos últimas rosas



Gas LP

Los accesorios configurados para gas LP vienen equipados con un conjunto de manguera/regulador de LP para la conexión a un cilindro LP de 20 lb estándar. (Tipo 1).

Se incluyen todos los accesorios necesarios para unir el conjunto al accesorio.



Cilindro de LP con conexión de válvula tipo 1

Las conexiones de LP conectadas de forma permanente, como las que están en línea con un cilindro a granel, requieren un regulador 4/11.

Cuando use el regulador 4/11, debe asegurarse de que esté configurado para el tipo de combustible adecuado. Esto se hace quitando la tapa del regulador y la junta, y mirando la parte inferior del émbolo para ver qué tipo de combustible hay visible. Esta es la configuración del combustible del regulador. NAT es para gas natural y LP es para gas propano. La configuración de LP también se puede identificar con el disco de gran diámetro en la parte inferior del émbolo. Para cambiar de un gas al otro, simplemente empuje el émbolo hacia un lado para sacarlo de la tapa, gire el émbolo para ver el tipo de gas deseado en la parte inferior y empuje el émbolo hasta que encaje en su lugar en la tapa. Luego, reemplace la tapa en el regulador.

Nunca conecte una línea de gas no regulada a la parrilla.

Cuando cambie su cilindro por un repuesto, cambie solo por un cilindro Tipo 1 de 20 lb con un dispositivo de protección de sobrellenado.

Nunca use un cilindro con una válvula dañada.

Un cilindro de LP abollado u oxidado puede ser peligroso y debe evitarse. En caso de duda, hágalo revisar por su proveedor de LP.

Siempre revise si hay fugas después de cada cambio de cilindro de LP. (Consulte ÍNDICE: "Prueba de fuga" para obtener más detalles).

Cierre siempre el suministro de gas LP en el cilindro cuando el accesorio no esté en uso.

Los cilindros deben almacenarse al aire libre en un área bien ventilada y fuera del alcance de los niños. Si su accesorio se almacena en el interior, el cilindro de LP debe almacenarse en el exterior.

Conexiones De LP

Asegúrese de que la válvula del cilindro de LP esté completamente cerrada. Es posible que la válvula se abra sin liberar gas, pero tan pronto como comience a conectar el regulador, el gas se fugará de la conexión.

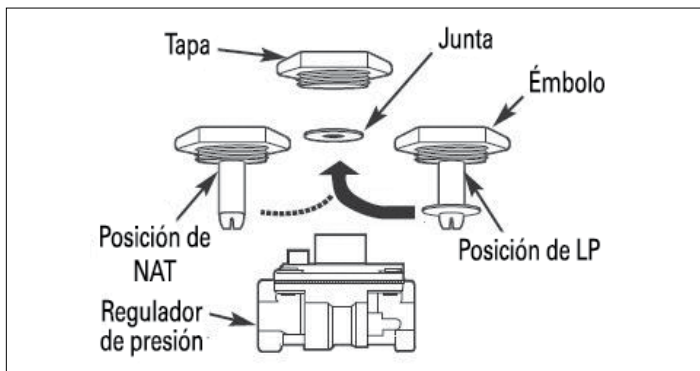
Inserte la entrada del regulador en la válvula del cilindro y gire el acoplador negro en sentido horario hasta que el acoplador quede apretado a mano. No apriete demasiado esta conexión.

Para desconectar el acoplador, primero asegúrese de que la válvula principal del cilindro esté apagada. Sujete el acoplador y gírelo en sentido antihorario. Haga siempre una prueba de fugas en la conexión después de rellenar o cambiar los cilindros de LP. (Consulte ÍNDICE: "Prueba de fuga" para obtener más detalles).

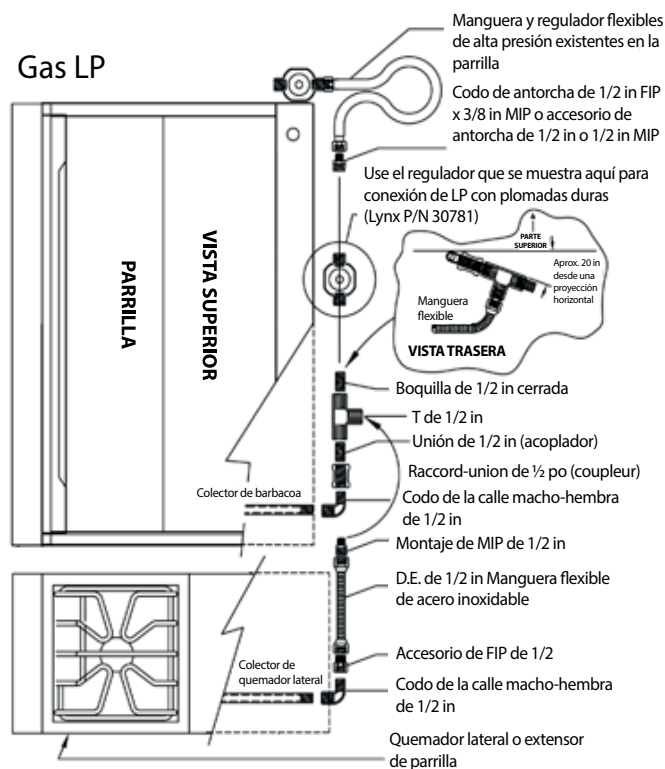
Kits De Conversión De Gas

Los kits de conversión de gas están disponibles para permitir que la parrilla opere con gas natural o GLP. Estos kits deben ser instalados por un técnico calificado.

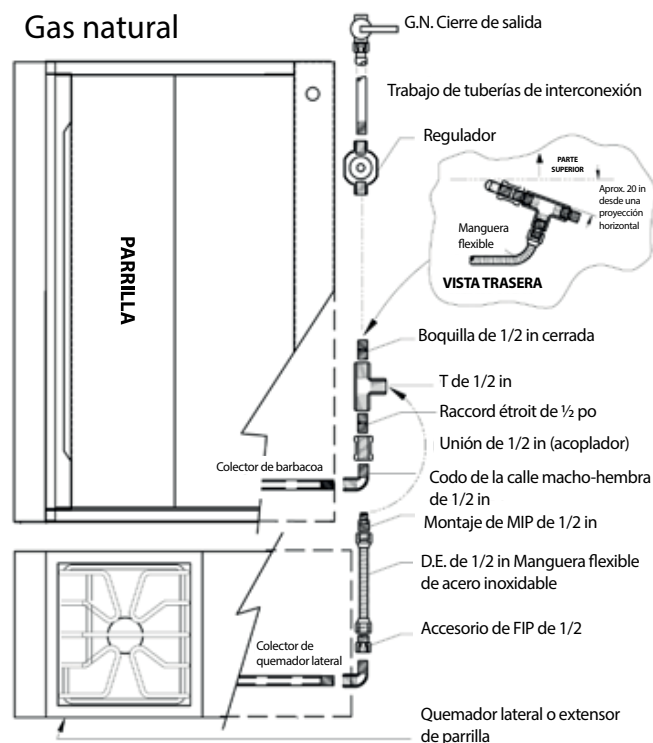
Estos kits vienen con instrucciones de instalación completas que se deben leer y entender por completo antes de instalar el kit de conversión.



Conexión De Propano



Conexión De Gas Natural



! ADVERTENCIA

ADVERTENCIA POR CLIMA FRÍO: PROPANO

Las temperaturas extremadamente frías pueden hacer que los quemadores se enciendan dentro de los quemadores en lugar de fuera. Una vez encendido, si oye un sonido de “silbido”, apague inmediatamente la perilla del quemador para apagar la llama y vuelva a encender inmediatamente el quemador.

Conexiones Eléctricas

Kits Eléctricos Opcionales

Cada accesorio incluye 6 ft de cableado (enrollado en la parte posterior del accesorio) para conectar el accesorio a una parrilla Viking Range, LLC. Además, hay 2 kits eléctricos especializados disponibles para comprar para su accesorio, según cómo se lo instalará. Cada kit eléctrico se envía con una hoja de instrucciones para el montaje. Las instrucciones de montaje y los esquemas/dibujos también se pueden encontrar en nuestro sitio web en www.vikingrange.com.

Kit de interruptores de accesorios LASK

Este kit de interruptor y transformador permite el control independiente de un quemador accesorio sin conexión a una parrilla. El kit contiene un transformador y un soporte de montaje, así como también un conjunto de interruptor con una placa de montaje.

Kit de extensión de potencia LPEK

El kit de extensión de potencia proporciona 12 ft de cable adicional entre su parrilla y el quemador accesorio.

La instalación requiere un tomacorriente eléctrico de 120 VCA 15A GFI (Interruptor de falla de conexión a tierra) al aire libre adyacente al accesorio.

La salida de GFI presenta un interruptor interno que reduce el peligro de descarga eléctrica. Este tipo de salida debe ser instalado por un electricista calificado dentro del recinto de la isla para unidades incorporadas, o cerca de la ubicación donde se usará una unidad independiente.

Para accesorios incorporados, el transformador de 12 V suministrado se conecta al accesorio durante la instalación.

Si el sistema eléctrico no funciona, es posible que se haya soltado una conexión durante el envío, o que el GFI se haya desconectado, lo que requiere un reinicio. Para obtener más detalles, consulte la sección Solución de problemas.

Conexión Del Cableado

Los arneses eléctricos del accesorio están diseñados para proporcionar energía tanto para la ignición como para el encendido. Mientras la ignición se controla en el accesorio, el encendido se controla en la parrilla.

Puede controlar el encendido del accesorio instalando el Interruptor de luz del accesorio (LASK).

Desconecte el conector de 4 pines de la parrilla y conecte esos enchufes a los enchufes de acoplamiento de su accesorio. (Consulte Índice "Conexiones eléctricas").

Nota importante: si usa varios accesorios con los ledes Iluminación de control/azules, hay un conector para este propósito integrado en el cableado del accesorio. Esto le permitirá usar el interruptor de la luz en su parrilla para activar la alimentación de más de un accesorio.

Prueba De La Instalación

Antes de abrir el suministro de gas, verifique la instalación adecuada con la siguiente prueba:

1. Enchufe el transformador nuevamente en el receptáculo.
2. Presione la perilla de control de gas en su accesorio y observe el ignitor. Debería brillar de manera brillante y estable.
3. Active el interruptor de encendido en la parrilla. Las luces de la parrilla y del accesorio de la parrilla deben funcionar juntas. Esto indica un ensamblaje apropiado.

Abra el gas para todos los artefactos.

4. Realice una prueba de fugas si no lo ha hecho desde la instalación de la tubería de la unidad.
5. Verifique que todos los quemadores tengan una ignición adecuada. Consulte las Instrucciones de encendido para quemadores laterales.

PRUEBA DE FUGAS

PELIGRO

Para evitar el riesgo de incendio o de explosión, NO fume ni permita que haya ninguna fuente de ignición (chispas, arco eléctrico, etc.) en el área mientras realiza una prueba de fugas. Las pruebas de fugas solo deben realizarse al aire libre. Nunca realice una prueba de fuga usando fuego o llamas.

Procedimiento de prueba de fugas:

1. Cree una solución jabonosa con 1 parte de jabón y 3 partes de agua.
2. Confirme que todas las perillas de control estén en la posición de apagado.
3. Encienda el suministro de combustible. Para gas natural, gire la manija de la válvula 1/4 de vuelta para alinearse con el flujo de gas.
4. Para LP, gire la perilla de la válvula del cilindro en sentido antihorario una rotación.
5. Aplique la solución de jabón de forma generosa con un pincel o un atomizador en todas las conexiones y los accesorios.
6. Si parece que "crecen" burbujas en alguna de las conexiones, tiene una fuga de gas. Cierre INMEDIATAMENTE el suministro de gas.

REPARACIÓN DE UNA FUGA DE GAS

1. Cierre el suministro de gas.
2. Gire todos los controles de la parrilla a la posición "ON" para purgar la parrilla de cualquier acumulación de gas, luego vuelva a poner los controles en la posición "OFF".
3. Lave la solución jabonosa con agua fría y seque.
4. Apriete la junta suelta o reemplace la pieza defectuosa con las piezas de repuesto recomendadas por el fabricante.
5. NO intente reparar la válvula del cilindro de LP si está dañada. La única forma de resolver con seguridad un cilindro dañado es REEMPLAZARLO.
6. Repita la prueba de fugas para asegurarse de que no haya fugas.

Precauciones De Seguridad Importantes

REVISE ESTAS IMPORTANTES PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE USAR SU ACCESORIO DE PARRILLA.

1. NUNCA DEJE EL ACCESORIO DE LA PARRILLA DESATENDIDO MIENTRAS ESTÉ COCINANDO.
2. Asegúrese de que se hayan retirado todos los precintos de los quemadores.
3. Tenga siempre cuidado cuando opere el accesorio de la parrilla en un área ventosa. (Consulte ÍNDICE: "Asar en condiciones ventosas" para obtener más detalles).
4. Evite usar prendas de vestir sueltas o mangas largas al asar a la parrilla. Podrían prenderse fuego.
5. Nunca toque las parrillas del accesorio de la parrilla o las superficies metálicas inmediatas que la rodean con sus propias manos mientras asa a la parrilla.
6. Use un guante o un mitón aislado al abrir y operar el accesorio de la parrilla.
7. Las cubierta del accesorio de la parrilla debe estar completamente retirada o abierta mientras enciende el accesorio de la parrilla. Liberar combustible en un accesorio de la parrilla cerrado antes de encenderlo no hará que se encienda más rápido o más eficientemente. Solo correrá el riesgo de que se produzca una explosión y lesiones personales o la muerte. Nunca se incline sobre una superficie caliente del accesorio de la parrilla ni mire directamente el accesorio de la parrilla cuando intente encenderlo.
8. No caliente los contenedores de alimentos sin abrir ya que la acumulación de presión hará que el contenedor explote.
9. No use papel de aluminio para alinear los estantes del accesorio de la parrilla o las bandejas de goteo. Esto alterará el flujo de aire o atraparé el calor excesivo en el área de control, y puede derretir las perillas y los módulos de encendido. Este tipo de daño está específicamente excluido de su garantía.
10. Nunca use carbón o cualquier otro combustible sólido en el accesorio de la parrilla.
11. Cocinar carnes y aceites excesivamente grasos causará incendios. Los incendios internos o daños causados por ellos o por el accesorio de la parrilla que se deja desatendido durante la cocción no están cubiertos por los términos y las condiciones de nuestra garantía.
12. Nunca ase sin una bandeja de goteo colocada si su accesorio utiliza una bandeja de goteo incorporada. Asegúrese siempre de que la bandeja de goteo esté completamente hacia la parte posterior del accesorio de la parrilla. Cuando no está debidamente colocada, la grasa caliente puede filtrarse hacia abajo y producir un incendio o una explosión.
13. La grasa es extremadamente inflamable. Permita que la grasa caliente se enfríe antes de intentar manipularla o de desecharla. Se debe quitar la grasa de la bandeja de goteo con regularidad.
14. No use el accesorio de la parrilla a menos que se haya realizado una verificación de fugas en todas las conexiones de gas. (Consulte ÍNDICE: "Prueba de fuga" para obtener más detalles).
15. Nunca opere el accesorio de la parrilla bajo los efectos del alcohol o de drogas.
16. No se apoye en los estantes laterales y nunca coloque una carga que pese más de 25 lb en un estante lateral.
17. Si algún quemador no se enciende o se apaga durante el funcionamiento, apague todas las perillas de control de gas y espere cinco (5) minutos antes de intentar volver a encenderlo.

Un Mensaje Para Nuestros Clientes

Se acaba de unir a una colección exigente de cocineros profesionales y aficionados que llevan la cocina al aire libre a un nuevo nivel.

Viking Range, LLC, fabrica muchos artefactos accesorios de cocina para complementar su parrilla y su deseo de obtener resultados de cocción verdaderamente superiores.

Su artefacto se ha diseñado y construido con una atención meticulosa a los detalles, y ofrece algunas características únicas y potentes. Puede lograr el máximo rendimiento y el aprovechamiento de estas características solo leyendo detenidamente este manual antes de su primera cocción.

Este manual incluye importantes consejos de seguridad y excelentes consejos para un mejor asado. Debe tenerlo a mano para una referencia fácil.

Además, nos gusta escuchar a nuestros clientes. Nos gusta escuchar acerca de sus éxitos, pero también sobre cualquier dificultad que usted tenga. No dude en ponerse en contacto con nosotros si tiene alguna pregunta o algún problema, o simplemente para compartir una nueva receta. Incluya el número de modelo de su artefacto en su correspondencia.

Con el uso y el cuidado adecuados, este producto proporcionará años de servicio sin problemas.

Si su artefacto cambia de propietario, asegúrese de que el nuevo propietario reciba este manual.

Gracias de nuevo por su compra. ¡Disfrútela!



Uso Del Accesorio

Este manual cubre varios artefactos adicionales y accesorios opcionales para esos artefactos.

Salvo que se indique lo contrario, el montaje, la instalación y el uso de estos accesorios son idénticos.

Accesorios Cubiertos En Este Manual



QUEMADOR DE POTENCIA

modelo
VQGPB5201(N/L)SS
El quemador de potencia es un quemador de estilo comercial de dos anillos con un rango de 3000 a 47 000 BTU.



QUEMADOR LATERAL DOBLE

modelo
VQGSB5131(N/L)SS
El quemador lateral doble tiene dos quemadores de 15 000 BTU para cocinar alimentos más pequeños. El quemador lateral está diseñado para instalarse en un recinto incorporado no combustible.

Encendido Del Accesorio De La Parrilla

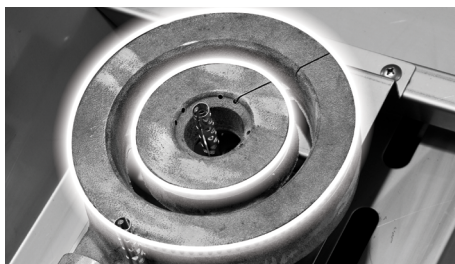
1. Antes de cada uso, complete la siguiente lista de verificación.
2. Asegúrese de que todas las perillas de control del quemador estén en la posición de "OFF".
3. Presione y mantenga presionada la perilla de control durante 5 a 7 segundos para permitir que el ignitor se caliente.
4. Gire la perilla a la posición "LITE".
5. Después del encendido ajuste la perilla a la configuración deseada.

Lista De Verificación Antes De Cada Uso (Para Su Seguridad)

- ¿Huelen gas? En caso afirmativo, apague todo y llame a la compañía de gas o a un plomero calificado para verificar si hay fugas; de lo contrario, continúe.
- ¿Está preparado para permanecer con el quemador lateral durante todo el proceso de cocción? Si la respuesta es no, reúna lo que necesita antes de comenzar el proceso de encendido. Si la respuesta es sí, continúe.
- ¿Está su área de cocción libre de cualquier combustible, además de la comida que podría encenderse? Si la respuesta es no, despeje el área antes de iniciar el proceso de encendido. En caso afirmativo, continúe.
- ¿Todas las perillas de control giran libremente? Si la respuesta es no, llame al servicio; de lo contrario, continúe.
- Si está utilizando un cilindro de propano portátil, ¿está conectado y probado en busca de fugas? Si la respuesta es no, verifique la conexión antes de continuar. Si la respuesta es sí, continúe.
- ¿Sabe dónde se encuentra la válvula principal de corte del suministro de gas de su quemador lateral? Si la respuesta es no, ubíquela antes de continuar. Si la respuesta es sí, continúe.
- ¿Están todos los quemadores correctamente asentados en el quemador lateral? Si la respuesta es no, coloque los quemadores correctamente antes de continuar. Si la respuesta es sí, continúe.
- ¿El viento sopla ligeramente y no sopla en el quemador lateral? Si la respuesta es no, espere hasta que el viento amaine y luego continúe con el proceso de encendido.

Uso Del Quemador De Potencia

El quemador de potencia incorpora un quemador de latón fundido de doble anillo.



Cada anillo puede ser operado independientemente para lograr un control de calor máximo. Utilizados en conjunto, pueden generar hasta 47 000 BTU.



La perilla de la izquierda controla el anillo exterior del quemador y la perilla de la derecha controla el anillo interior del quemador.

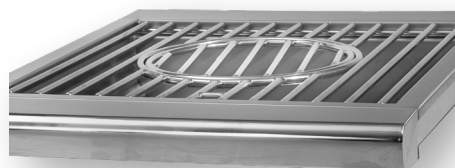
El sistema de ignición Hot Surface proporciona una ignición confiable.

La rejilla principal puede manejar fácilmente ollas de gran

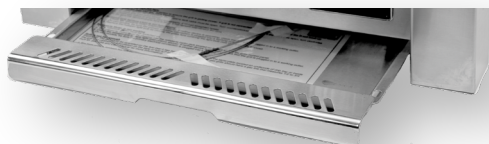


tamaño y, al retirar la rejilla central, se adapta a una base de wok de fondo redondo de estilo comercial (mínimo de 12 in).

El quemador de potencia también cuenta con



una bandeja de goteo de acero inoxidable totalmente extensible.



Olor A Gas Mientras Cocina

! ADVERTENCIA

SI HUELE GAS MIENTRAS EL ACCESORIO DE LA PARRILLA ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO, APAGUE INMEDIATAMENTE TODOS LOS QUEMADORES Y CIERRE EL SUMINISTRO PRINCIPAL DE COMBUSTIBLE.

- Realice una prueba de fugas (Consulte ÍNDICE: "Prueba de fuga" para obtener más detalles).
- Compruebe si hay bloqueos.

Llamas Amarillas

Una llama amarilla en los quemadores principales indica falta de aire. Pero si el aire alrededor de la parrilla está polvoriento, o si hay mucha grasa, algunas puntas de color naranja en la llama del quemador son normales.

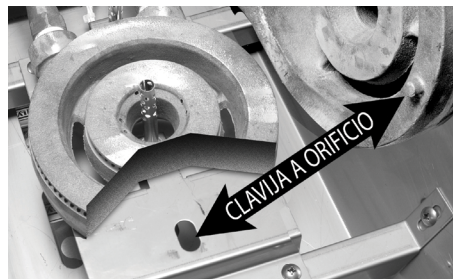
- AJUSTE EL OBTURADOR DE AIRE

¡SOLO HAGA ESTO CUANDO EL ACCESORIO SE HAYA ENFRIADO POR COMPLETO! Asegúrese de que todos los controles de la parrilla estén en la posición "OFF".

1. Retire las parrillas de cocción.



2. Busque debajo del protector contra goteo y gire los obturadores de aire para ajustar.
3. Asegúrese de que el quemador esté colocado correctamente en el marco, con la clavija de latón asentada dentro del orificio de posicionamiento.



4. Vuelva a encender y revise la llama.

Instrucciones De Encendido Para Todos Los Accesorios

Prácticas Y Precauciones De Seguridad

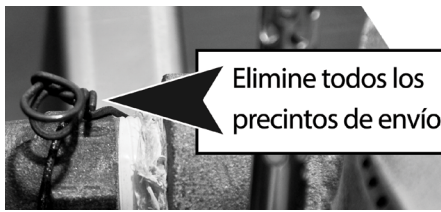
Asegúrese de haber retirado los precintos del quemador y todos los materiales de embalaje antes de encender cualquier accesorio nuevo.



ADVERTENCIA

Lea el Manual de usuario/Instrucciones de instalación, con cuidado y completo, antes de usar su parrilla o su accesorio de parrilla para reducir el riesgo de incendio, quemaduras u otras lesiones.

En Cada Nueva Temporada



Al comienzo de cada nueva temporada de parrilla, debe quitar las parrillas de cocción y verificar que no haya obstrucciones en quemadores, venturís, orificios ni válvulas.

Las arañas y los insectos, a menudo, anidan en estas áreas del accesorio y pueden alterar el flujo de aire, lo que puede causar daños al accesorio y lesiones personales.

Además, revise todas las mangueras y los accesorios en busca de daños, abrasión y desgaste y repárelos, de ser necesario, antes de abrir el gas.

Los reguladores de presión y los ensambles de mangueras de repuesto deben ser del tipo especificado por Viking Range, LLC. Se debe usar el conjunto del regulador de presión y la manguera suministrado con la unidad.

Si la unidad es de LP, atornille el regulador en el tanque y verifique las conexiones de la manguera y el regulador en busca de fugas con una solución de agua y jabón antes de operar el quemador. Gire todas las perillas a la posición de apagado y luego, lentamente, abra la válvula de suministro de gas.

No use ningún accesorio de parrilla si huele gas.

Purga De Las Líneas De Gas

Debe purgar la línea de gas antes de intentar encender el accesorio de la parrilla.

1. Asegúrese de que todos los controles de la parrilla estén en la posición de apagado.
2. Encienda lentamente el suministro de gas principal.
3. Presione la perilla de control para el quemador más alejado de la fuente de combustible. Usar el quemador más alejado de la fuente de combustible purgará completamente las líneas. El quemador tardará varios segundos en encenderse.
4. Mantenga la perilla en la posición de encendido durante aproximadamente 20 segundos para permitir que el aire en el sistema se purgue y el quemador se encienda.
5. Espere al menos 5 minutos después de apagar el control antes de intentar encender los quemadores.

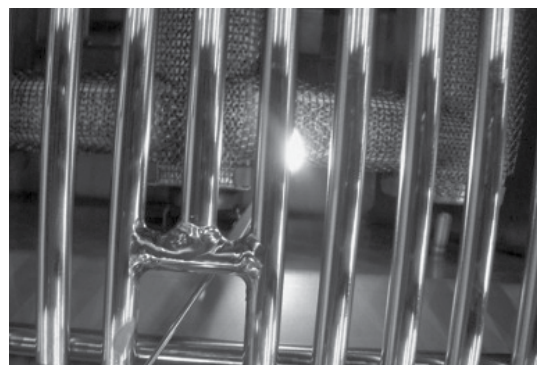
Encendido Con Cerilla

Si un quemador no se enciende después de varios intentos, puede encenderse con cerilla. Si acaba de intentar encender el quemador con el ignitor, espere 5 minutos para que el gas acumulado se disipe antes de encender con cerilla.

Asegúrese de que todas las perillas estén en la posición "OFF". Mantenga su rostro lo más lejos posible del quemador.

Con la varilla de encendido manual, pase una cerilla encendida sobre los puertos del quemador. El quemador de potencia tiene una varilla de encendido como se muestra arriba.

Empuje y gire la perilla de control del quemador hasta la posición de "LITE". Si el quemador no se enciende en 4 segundos, apague el mando y espere 5 minutos antes de intentar nuevamente.



Ajuste De La Llama De Baja Temperatura

Los quemadores de su accesorio tienen un ajuste bajo ajustable.

Las fluctuaciones en la presión del gas, en la conversión del gas e incluso en la calidad del gas en sí pueden afectar el rendimiento del quemador en el ajuste "BAJO". Podría ser demasiado alto o demasiado bajo.

Para ajustar el quemador para un ajuste bajo:

1. Asegúrese de que el accesorio de la parrilla esté frío.
2. Retire las rejillas para poder ver la llama mientras ajusta el quemador.
3. Encienda el quemador y ajústelo en "BAJO" (en sentido antihorario por completo).
4. Retire la perilla de control.
5. Mientras sostiene el eje de la válvula con pinzas, inserte un destornillador plano delgado en el eje y, mientras observa la llama, ajústela a un ajuste mínimo estable.



Use un destornillador pequeño para un ajuste bajo del ajuste del quemador.

Contacto Con El Servicio Al Cliente

Si se requiere servicio técnico, llame a su agencia de servicio autorizado.

Tenga a mano la siguiente información.

- Número de modelo
- Número de serie
- Versión de software
- Fecha de compra
- Nombre del distribuidor al que compró la unidad

Describa claramente el problema que está teniendo. Si no puede obtener el nombre de un centro de servicio autorizado, o si continúa teniendo problemas de servicio, póngase en contacto con Viking Range, LLC, llamando al 1-888-(845-4641), o escriba a:

VIKING RANGE, LLC
PREFERRED SERVICE
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 EE. UU.

Anote la información que se indica a continuación. La necesitará si alguna vez debe solicitar servicio técnico. Puede encontrar el número de serie y el número de modelo en la parte inferior de la bandeja de goteo (si tiene una), en el escudo de calor detrás del panel frontal o en la pared interior izquierda del panel.

VIKING RANGE, LLC GREENWOOD, MISSISSIPPI 38930 USA		THIS PRODUCT IS SHIPPED FROM THE FACTORY ADJUSTED FOR NATURAL GAS. FOR USE WITH A GAS APPLIANCE PRESSURE REGULATOR. LP/PROPANE ☐		
MANIFOLD PRESSURE: NAT. 4" WCP (596 Pa) LP/PROP. 10" WCP (2492 Pa)				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">MODEL NUMBER</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">SERIAL NUMBER</td> </tr> </table>			MODEL NUMBER	SERIAL NUMBER
MODEL NUMBER				
SERIAL NUMBER				
MINIMUM CLEARANCES FROM ADJACENT COMBUSTIBLE CONSTRUCTION WITH INSULATED JACKET: - TOP: 18" (457mm) - BACK: 0" - SIDE: 0" MINIMUM HORIZONTAL CLEARANCES FROM ADJACENT VERTICAL COMBUSTIBLE CONSTRUCTION: - ABOVE COOKTOP SURFACE (ABOVE 60" (1524mm) HIGH): 0" - BELOW COOKTOP SURFACE (BELOW 60" (1524mm) HIGH): 0" DO NOT LOCATE THIS OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE UNDER OVERHEAD UNPUNCTURED COMBUSTIBLE SURFACES. FOR OUTDOOR USE ONLY.				
068904-000 THIS DESIGN CERTIFIED UNDER ANSI Z21.56/2015-Listed ED / CSA 1.6/2015-Listed ED OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE				

Anote la información que se indica a continuación. La necesitará si alguna vez debe solicitar servicio técnico.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Fecha de instalación _____

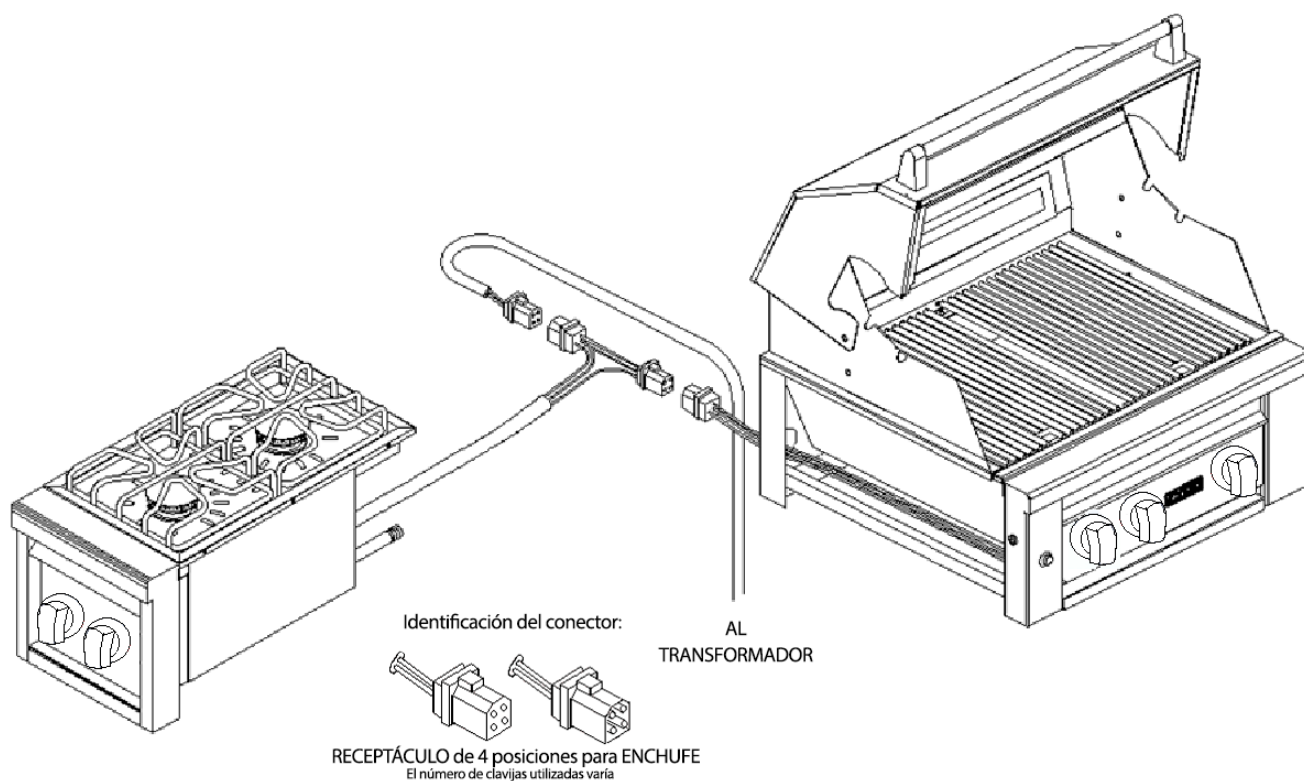
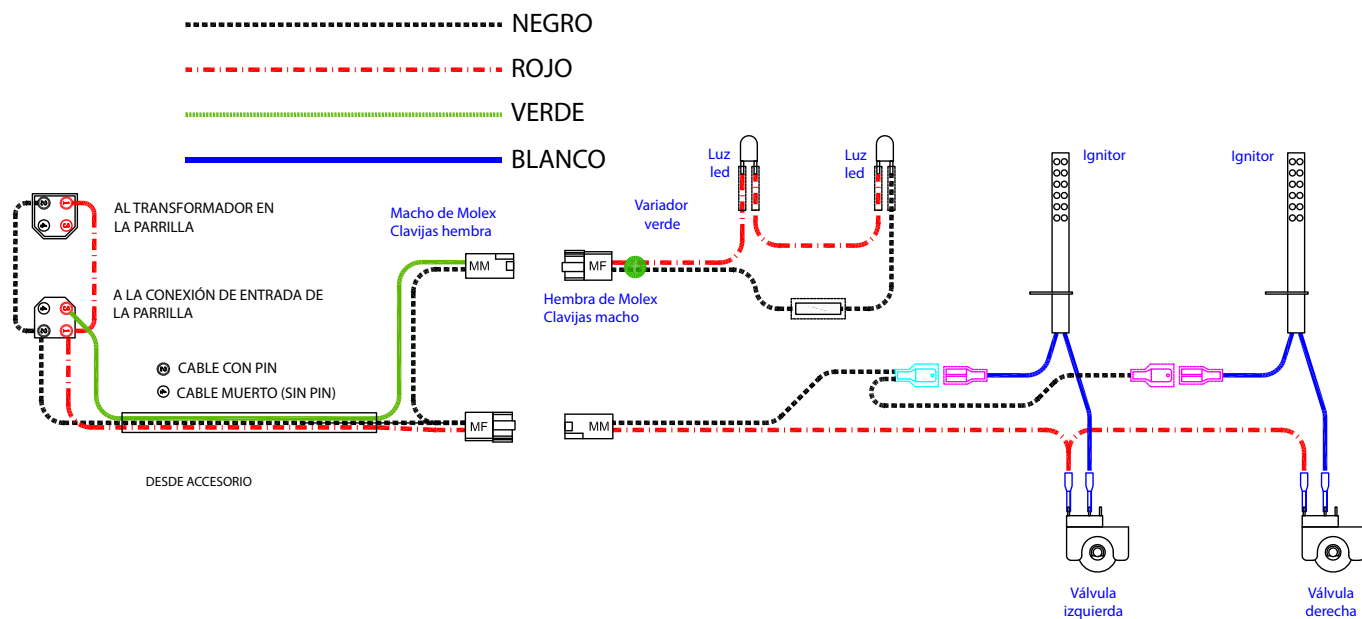
Nombre del distribuidor _____

Dirección del distribuidor _____

Si el servicio técnico requiere instalar piezas, utilice solamente piezas autorizadas para asegurar la protección en virtud de la garantía.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

Esquemas



Dejado En Blanco Intencionalmente

Viking Range, LLC

5601 Viking Road, #525

Greenwood, Mississippi 38930 EE. UU.

(662)-455-1200

Para obtener información del producto, llame al 1-888-(845-4641),
o visite nuestro sitio web en vikingrange.com